叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 圣诞老人精选：超过100种开(santa's Sampler A Collection Of Over 100) 000001

2. 圣诞老人精选：超过100种开(santa's Sampler A Collection Of Over 100) 000002

3. 圣诞老人精选：超过100种开(santa's Sampler A Collection Of Over 100) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

圣诞老人精选：超过100种开(Santa's Sampler A Collection of over 100)

CHRISTMAS1976
CHRISTMAS1976
CHRISTMAS1976

1976年圣诞节

['sæntəz]
SANTA'S
圣诞老人的

圣诞老人

['sæmplər]
SAMPLER
采样器

采样器

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]
[Pg 1]
[页 1]

[第1页]

[ɔːl] ['proʊsiːdz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [seɪl] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] [wɪl] [goʊ][tuː; tə][ðə; ði] ['kæpə] ['ælfə] ['θeɪtə]
All proceeds from the sale of this book will go to the Kappa Alpha Theta
全部 收益 从 这 销售 的 这 书 将要 去 到 这 卡帕 阿尔法 Theta
[faʊn'deɪʃ(ə)n] [ænd; ənd][ðə; ði] [gʊd] ['ʃepərd] [skuːl] [fɔːr; fər] ['tʃɪldrən] .
Foundation and the Good Shepherd School for Children .
基础 和 这 好的 牧羊人 学校 为了 孩子们 .

本书销售所得全部收益将捐给 Kappa Alpha Theta 基金会和 Good Shepherd 儿童学校。

['sæntəz] ['sæmplər]
SANTA'S SAMPLER
圣诞老人的 采样器

圣诞老人的样品

[ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv]['oʊvər] - [ɔːr] ['dɜ˞ːv] ['resəpɪz]
A Collection of over 100 Hors D'Oeuvre Recipes
一个 收藏 的 超过 - 马 作品 食谱

超过100种开胃菜食谱合集

['resəpɪz] [frʌm; frəm] ['membər] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌes 'tiː] . ['luːɪs] [ə'lʌmnaɪ] ['kæpə] ['ælfə] ['θeɪtə]
Recipes from members of the St . Louis Alumni Kappa Alpha Theta
食谱 从 成员 的 这 英石 . 路易斯 校友 卡帕 阿尔法 Theta

食谱来自圣路易斯校友会 Kappa Alpha Theta 的成员。

['kʌvər] [dɪ'zaɪn] [baɪ]['sændi] -
Cover Design by Sandy Zigenfuss
覆盖 设计 经过 沙 -

封面设计：桑迪·齐根富斯

['kʊkbʊk] [kə'mɪti] :
Cookbook Committee :
食谱 委员会 :

烹饪书委员会：

['dʒini] ['kaʊdʒɝ] , ['sændi] ['mʌlɪn]
Ginny Cowger , Sandy Mullin
金妮 考格尔 , 沙 穆林

金妮·考格尔，桑迪·穆林

[pæt] [waɪt] , ['sændi] -
Pat White , Sandy Zigenfuss
拍 白色的 , 沙 -

帕特·怀特，桑迪·齐根富斯

['kærəlɪn] ['boʊi; 'bu:i]
Caroline Bowie
卡罗琳 鲍伊

卡罗琳·鲍伊

[[ˌpi: 'dʒi:][ˌtu:'tu:]]
[Pg 2]
[页 2]

[第2页]

['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑ:ntents]
TABLE OF CONTENTS
桌子 的 内容

目录

[hɑ:t] [dɪps] [ænd; ənd] [spredz]
HOT DIPS AND SPREADS
热的 蘸酱 和 传播

热蘸酱和抹酱

[peɪdʒ][fɔ:r]
PAGE 4
页 4

第4页

[hɑ:t] ['tɪdbɪts] [peɪdʒ] -
HOT TIDBITS PAGE 11
热的 零碎信息 页 -

热点新闻 第11页

[koʊld] [dɪps] [ænd; ənd] [spredz]
COLD DIPS AND SPREADS
寒冷的 蘸酱 和 传播

冷蘸酱和涂抹酱

[peɪdʒ] -
PAGE 21
页 -

第21页

[koʊld] ['tɪdbɪts] [peɪdʒ] -
COLD TIDBITS PAGE 32
寒冷的 零碎信息 页 -

冷知识 第32页

['krɪsməs] [gɪfts] [tu:; tə] [meɪk] [peɪdʒ] -
CHRISTMAS GIFTS TO MAKE PAGE 41
圣诞节 礼物 到 制作 页 -

圣诞礼物制作指南 第41页

[ə'dɪʃən(ə)l] ['kɑ:piz] [ʌv; əv] ['sæntəz] ['sæmplər][kæn; kən][bi:; bi] ['pə:tʃəst] [fɔ:r; fər] $1 . - [frʌm; frəm] :
Additional copies of Santa's Sampler can be purchased for $1 . 00 from :
额外的 副本 的 圣诞老人的 采样器 能 是 购买 为了 $1 . - 从 :

如需购买更多《圣诞老人样品集》，可从以下渠道购买，每份售价 1 美元：

['kærəlɪn] ['boʊi; 'buːi]
Caroline **Bowie**
卡罗琳 鲍伊

卡罗琳·鲍伊

- ['glɛnweɪ] [draɪv]
1047 **Glenway** **Drive**
- 格伦威 驾驶

格伦威大道1047号

['glendeil] , Missouri63122
Glendale **,** **Missouri63122**
格伦代尔 , Missouri63122

密苏里州格伦代尔 63122

[bʊks] [kæn; kən][biː; bi] [meɪld] [fɔːr; fər][æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] 40¢ [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði][kɔːst][ʌv; əv]['poʊstɪdʒ]
Books **can** **be** **mailed** **for** **an** **additional** **40¢** **to** **cover** **the** **cost** **of** **postage**
图书 能 是 邮寄 为了 一个 额外的 40¢ 到 覆盖 这 成本 的 邮资
[ænd; ənd] ['hændlɪŋ] .
and **handling** **.**
和 处理 .

书籍邮寄需额外支付 40 美分，用于支付邮资和手续费。

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[**Pg** **3** **]**
[页 3]

[第3页]

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]
[**Pg** **4** **]**
[页 4]

[第4页]

['kɛrəlz, 'kærəlz][dɪp]
CAROL'S **DIP**
卡罗尔的 蘸

卡罗尔蘸酱

[wʌn][kæn; kən]['roʊ] - [tel] [tə'meɪtoʊz] , [wel] [dreɪnd]
1 **can** **Ro** **-** **Tel** **tomatoes** **,** **well** **drained**
1 能 罗 - 电话 西红柿 , 出色地 排水

1罐Ro-Tel番茄罐头，沥干水分。

[wʌn] [paʊnd] [vɛl'viːtə]
1 **pound** **Velveeta**
1 磅 维尔维塔

1磅维尔维塔奶酪

[hiːt] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ˌdɔ'riːtoʊz] .
Heat **together** **and** **serve** **with** **Doritos** **.**
热 一起 和 服务 和 多力多滋 .

加热后与多力多滋一起食用。

['heɪsti] [hɑːts]
HASTY **HOTS**
仓促 热门

速热

[fɔːr] [griːn] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt] [faɪn]
4 **green** **onions** **,** **chopped** **fine**
4 绿色的 洋葱 , 切碎 美好的

4根青葱，切碎

½ [kʌp] ['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
½ cup Parmesan cheese
½ 杯子 帕尔马干酪 奶酪

1/2 杯帕玛森奶酪

[sɪks] ['teɪbəl,spuːnz] ['meɪəneɪz]
6 tablespoons mayonnaise
6 汤匙 蛋黄酱

6汤匙蛋黄酱

[toʊst] [raʊndz] [ɔːr] [slaɪst] [frentʃ] [roʊlz] .
Toast rounds or sliced French rolls .
吐司 回合 或者 切片 法语 卷 .

烤面包片或切片法式面包卷。

[toʊst] [wʌn] [saɪd] [ʌv; əv] [bred] [raʊndz] [ɔːr] [roʊl] ['slaɪsɪz] .
Toast one side of bread rounds or roll slices .
吐司 一 边 的 面包 回合 或者 卷 切片 .

将面包片或面包卷的一面烤至金黄。

[kəm'baɪn] [rest] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [spred] ['mɪkstʃər] [ɑːn] [ʌn'toʊstɪd] [saɪd] [ænd; ənd] [pʊt]
Combine rest of ingredients and spread mixture on untoasted side and put
结合 休息 的 原料 和 传播 混合物 在 未烘烤的 边 和 放
['ʌndər] ['brɔɪlər] [ʌn'tɪl] [dʒʌst] ['bʌbli] .
under broiler until just bubbly .
在下面 肉鸡 直到 只是 起泡酒 .

将剩余的食材混合，涂抹在未烤过的一面，放入烤箱上层烤至表面起泡。

[meɪks] 1½ [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] [ˌkænə'peɪ] .
Makes 1½ to 2 dozen canapes .
制作 1½ 到 2 打 开胃小菜 .

可制作 1½ 至 2 打小点心。

[raɪp] ['ɑːlɪv] ['suːzənz]
RIPE OLIVE SUSANS
成熟 橄榄 苏珊

成熟的橄榄苏珊

1½ [kʌps] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
1½ cups shredded sharp Cheddar cheese
1½ 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

1½ 杯切碎的浓味切达奶酪

[sɪks] ['slaɪsɪz] ['beɪkən] [fraɪd] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz]
6 slices bacon fried and cut in small pieces
6 切片 熏肉 油煎 和 切 在 小的 件

6片培根煎熟后切成小块

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [raɪp] ['ɑːlɪvz]
1 cup chopped ripe olives
1 杯子 切碎 成熟 橄榄

杯切碎的成熟橄榄

½ [kʌp] ['θɪnli] [slaɪst] [griːn] ['ʌnjənz]
½ cup thinly sliced green onions
½ 杯子 薄薄的 切片 绿色的 洋葱

1/2 杯切成薄片的葱

½ [kʌp] ['meɪəneɪz] — [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] [ænd; ənd] [baɪnd]
½ cup mayonnaise — just enough to moisten and bind
½ 杯子 蛋黄酱 — 只是 足够的 到 濡 和 绑定

半杯蛋黄酱——刚好够用来湿润和粘合。

[spred] [ɑːn] [toʊst] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] , [ɔːr] [spred] [ɑːn] [θɪn] [bred] ,

Spread	**on**	**toast**	**and**	**broil**	**until**	**bubbly**	**,**	**or**	**spread**	**on**	**thin**	**bread**	**,**
传播	在	吐司	和	烤	直到	起泡酒	,	或者	传播	在	薄的	面包	,

涂抹在吐司上烤至起泡，或涂抹在薄面包片上。

[pleɪs] [ɪn] - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['bɑːtəm] [ɪz] ['toʊstɪd] .

place	**in**	**300**	**degree**	**oven**	**until**	**bottom**	**is**	**toasted**	**.**
地方	在	-	程度	烤箱	直到	底部	是	烤过的	.

放入300度烤箱，烤至底部呈金黄色。

[ðen] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] .

Then	**broil**	**until**	**bubbly**	**.**
然后	烤	直到	起泡酒	.

然后烤至表面起泡。

['tʃiːzi] [biːn] [dɪp]

CHEESEY	**BEAN**	**DIP**
奶酪味	豆	蘸

芝士豆泥

[wʌn] [smɔːl] ['pækɪdʒ] [vɛl'viːtə]

1	**small**	**package**	**Velveeta**
1	小的	包裹	维尔维塔

1小包维尔维塔奶酪

[wʌn][kæn; kən] ['ɑːrmər] ['tʃɪli] [wɪð; wɪθ] [biːnz]

1	**can**	**Armour**	**Chili**	**with**	**beans**
1	能	盔甲	辣椒	和	豆子

1罐含豆子的Armour辣椒酱

[hiːt] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['tɑːkoʊ] [tʃɪps] .

Heat	**together**	**and**	**serve**	**with**	**Taco**	**chips**	**.**
热	一起	和	服务	和	塔可	芯片	.

加热后与玉米片一起食用。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]

[	**Pg**	**5**	**]**
[	页	5	]

[第5页]

['ælˌkaɪ] [kræb] [fɑːn'duː]

ALKI	**CRAB**	**FONDUE**
阿尔基	螃蟹	火锅

阿尔基螃蟹火锅

[θriː][eɪt][ɑːz] .

3	**8**	**oz**	**.**
3	8	盎司	.

8 盎司

['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kriːm] [tʃiːz] ['sɔfənd]

packages	**cream**	**cheese**	**softened**
包裹	奶油	奶酪	软化

包装好的软化奶油奶酪

½ [kʌp] ['meɪəneɪz]

½	**cup**	**mayonnaise**
½	杯子	蛋黄酱

1/2 杯蛋黄酱

[wʌn] [kʌp] [draɪ] [waɪt] [waɪn]

1	**cup**	**dry**	**white**	**wine**
1	杯子	干燥	白色的	葡萄酒

杯干白葡萄酒

[ˌtuːˈtuː][skænt] ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]

2	scant	teaspoons	prepared	mustard
2	稀少	茶匙	准备	芥末

两小勺芥末酱

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

2	teaspoons	powdered	sugar
2	茶匙	粉末状	糖

2茶匙糖粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [dʒuːs]

1	teaspoon	onion	juice
1	茶匙	洋葱	汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn] [dæʃ] ['siːzənɪŋ] [sɔːlt]

1	dash	seasoning	salt
1	短跑	调料	盐

少许调味盐

[θriː][kænz][kræb]

3	cans	crab
3	罐头	螃蟹

3罐螃蟹

[kriːm] ['evriθɪŋ] [ɪk'sept] [kræb] .

Cream	everything	except	crab	.
奶油	一切	除了	螃蟹	.

除了螃蟹以外，其他所有东西都要加奶油。

[biːt] [ə'waɪl] .

Beat	awhile	.
打	一会儿	.

敲击一会儿。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [stɪl] [lʊk] ['kɜːdld] .

It	will	still	look	curdled	.
它	将要	仍然	看	凝固	.

它看起来还是会像凝乳一样。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][kræb] .

Then	add	crab	.
然后	添加	螃蟹	.

然后加入螃蟹。

[hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ɔːr] [friːz] .

Heat	in	double	boiler	or	freeze	.
热	在	双倍的	锅炉	或者	冻结	.

隔水加热或冷冻。

[sɜːrv] [ɪn][fɑːn'duː][pɑːt] .

Serve	in	fondue	pot	.
服务	在	火锅	锅	.

盛于火锅锅中。

[dɪp][wɪð; wɪθ][wʌn] [ɪntʃ] [kjuːbz] [ʌv; əv] [frentʃ] [bred] .

Dip	with	1	inch	cubes	of	french	bread	.
蘸	和	1	英寸	立方体	的	法语	面包	.

蘸着1英寸见方的法棍面包块吃。

[səːvz] - [tuː; tə] - .

Serves	12	to	15	.
服务	-	到	-	.

可供 12 至 15 人食用。

['tuːnə] [fɑːn'duː]
TUNA **FONDUE**
金枪鱼 火锅

金枪鱼火锅

[wʌn][kæn; kən]['tuːnə]
1 **can** **tuna**
1 能 金枪鱼

1罐金枪鱼

[wʌn][lɑːrdʒ][dʒɑːr][ʌv; əv] [tʃiːz] [wɪz]
1 **large** **jar** **of** **Cheez** **Whiz**
1 大的 罐 的 奶酪 呼啸

1大罐芝士酱

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

1/4 杯黄油

[wʌn][kæn; kən] [daɪst] ['tʃɪliːz]
1 **can** **diced** **chilies**
1 能 切丁 辣椒

1罐切丁辣椒

[melt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , [ænd; ənd][træns'fɜːr][tuː; tə][ə; eɪ][fɑːn'duː][pɑːt] .
Melt **all** **ingredients** **in** **double** **boiler** **,** **and** **transfer** **to** **a** **fondue** **pot** **.**
熔化 全部 原料 在 双倍的 锅炉 , 和 转移 到 一个 火锅 锅 .

将所有食材隔水融化，然后倒入火锅锅中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['taɪni] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [frentʃ] [bred] .
Serve **with** **tiny** **pieces** **of** **french** **bread** **.**
服务 和 微小的 件 的 法语 面包 .

配上切成小块的法棍面包。

[kʌt] [ɪn] [kjuːbz] [ænd; ənd] [toʊst] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Cut **in** **cubes** **and** **toast** **if** **desired** **.**
切 在 立方体 和 吐司 如果 想要的 .

切成小块，如果需要可以烤一下。

['spaɪsi] [biːf] [dɪp]
SPICY **BEEF** **DIP**
辛辣的 牛肉 蘸

辣牛肉蘸酱

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [biːf]
1 **pound** **ground** **beef**
1 磅 地面 牛肉

1磅碎牛肉

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ **cup** **chopped** **onion**
½ 杯子 切碎 洋葱

1/2 杯切碎的洋葱

[wʌn] [kloʊv]['gɑːrlɪk] [mɪnst]
1 **clove** **garlic** **minced**
1 丁香 蒜 剁碎

1瓣蒜切碎

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
can **tomato** **sauce**
能 番茄 酱

罐装番茄酱

¼ [kʌp]['kætsəp]
¼ **cup** **catsup**
¼ 杯子 番茄酱

1/4 杯番茄酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [ə'regənoʊ] , [krʌʃt]
1 **teaspoon** **oregano** **,** **crushed**
1 茶匙 牛至 , 碎

1茶匙牛至碎

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
1 **teaspoon** **sugar**
1 茶匙 糖

1茶匙糖

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
cream **cheese** **,** **softened**
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

⅓ [kʌp]['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz] , ['greɪtɪd]
⅓ **cup** **Parmesan** **cheese** **,** **grated**
⅓ 杯子 帕尔马干酪 奶酪 , 磨碎的

1/4 杯帕玛森奶酪碎

[kʊk] [biːf] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd]['gɑːrlɪk] [tɪl] [biːf] [ɪz] [braʊn] .
Cook **beef** **,** **onion** **,** **and** **garlic** **till** **beef** **is** **browned** **.**
厨师 牛肉 , 洋葱 , 和 蒜 直到 牛肉 是 棕色 .

将牛肉、洋葱和大蒜一起翻炒，直到牛肉变色。

[stɜːr][ɪn][nekst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Stir **in** **next** **four** **ingredients** **.**
搅拌 在 下一个 四 原料 .

加入接下来的四种配料。

['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - [mɪn] .
Cover **,** **and** **simmer** **10** **min** **.**
覆盖 , 和 煨 - 最小 .

盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr][ɪn] [tʃiːz] [ʌn'tɪl] [meltid] .
Stir **in** **cheeses** **until** **melted** **.**
搅拌 在 奶酪 直到 融化 .

加入奶酪搅拌至融化。

[sɜːrv] [wɔːrm][ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Serve **warm** **in** **chafing** **dish** **.**
服务 温暖的 在 摩擦 盘子 .

盛于保温盘中趁热食用。

[meɪks] [θriː] [kʌps] .
Makes **3** **cups** **.**
制作 3 杯子 .

可做3杯。

[[ˌpiː ˈdʒiː] [sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

['raɪsɪz] ['tʃɪli] [dɪp]
RICE'S **CHILE** **DIP**
大米的 智利 蘸

米饭辣椒酱

[wʌn] [paʊnd] ['raɪsɪz] ['tʃɪli]
1 **pound** **Rice's** **Chile**
1 磅 大米的 智利

1磅赖斯辣椒

[wʌn] [paʊnd] [vɛl'viːtə]
1 **pound** **Velveeta**
1 磅 维尔维塔

1磅维尔维塔奶酪

[wʌn] [bʌntʃ] [tʃɑːpt] [griːn] ['ʌnjənz]
1 **bunch** **chopped** **green** **onions**
1 束 切碎 绿色的 洋葱

把切碎的青葱

[wʌn][fɔːr][ɑːz] . [kæn; kən] [tʃɑːpt] [griːn] ['tʃɪliːz]
1 **4** **oz** **.** **can** **chopped** **green** **chilies**
1 4 盎司 . 能 切碎 绿色的 辣椒

1罐4盎司的切碎青辣椒

[melt] [tə'geðər] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['brɔɪlər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Melt **together** **in** **double** **broiler** **and** **place** **in** **chafing** **dish** **.**
熔化 一起 在 双倍的 肉鸡 和 地方 在 摩擦 盘子 .

隔水加热融化后放入保温盘中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˌdɔ'riːtoʊz] .
Serve **with** **Doritos** **.**
服务 和 多力多滋 .

搭配多力多滋薯片食用。

['brɑːkəli] [dɪp]
BROCCOLI **DIP**
西兰花 蘸

西兰花蘸酱

[kʊk] [ænd; ənd] [dreɪn] [wel] [wʌn] ['pækɪdʒ] ['brɑːkəli] .
Cook **and** **drain** **well** **1** **package** **broccoli** **.**
厨师 和 流走 出色地 1 包裹 西兰花 .

将1包西兰花煮熟并沥干水分。

[hiːt] [wɪð; wɪθ] :
Heat **with** **:**
热 和 :

加热方式:

[wʌn][kæn; kən] ['mʌʃrʊm] [suːp]
1 **can** **mushroom** **soup**
1 能 蘑菇 汤

1罐蘑菇汤

[ˌtuːˈtuː] [tjʊb] [kræft]['gɑːrlɪk] [tʃiːz]
2 **tubes** **Kraft** **garlic** **cheese**
2 管子 卡夫 蒜 奶酪

管卡夫蒜味奶酪

[wʌn][fɔːr][ɑːz] .
1 **4** **oz** **.**
1 4 盎司 .

4 盎司

[kæn; kən] ['mʌʃrʊmz]
can **mushrooms**
能 蘑菇

蘑菇罐头

½ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən]
½ **cup** **minced** **onion**
½ 杯子 剁碎 洋葱

1/2 杯切碎的洋葱

½ ['pækɪdʒ] [draɪ]['ʌnjən] [suːp] [mɪks]
½ **package** **dry** **onion** **soup** **mix**
½ 包裹 干燥 洋葱 汤 混合

半包干洋葱汤料

[meɪd] [deɪ] [əˈhed] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Made **day** **ahead** **and** **serve** **hot** **in** **chafing** **dish** **.**
制成 天 前方 和 服务 热的 在 摩擦 盘子 .

提前一天做好，放在保温盘里趁热食用。

[juːz]['friːtoʊz] , ['kɑːliflaʊər] [ɔːr] ['kærəts] [tuː; tə][dɪp] .
Use **Fritos** **,** **cauliflower** **or** **carrots** **to** **dip** **.**
使用 菲多利 , 菜花 或者 胡萝卜 到 蘸 .

可以用玉米片、花椰菜或胡萝卜蘸着吃。

['dʒɪmz][dɪp]
JIM'S **DIP**
吉姆的 蘸

吉姆的蘸酱

[wʌn] [paʊnd] [vɛlˈviːtə] [tʃiːz]
1 **pound** **Velveeta** **cheese**
1 磅 维尔维塔 奶酪

1磅维尔维塔奶酪

[wʌn][sɪks][ɑːz] . [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
1 **6** **oz** **.** **cup** **grated** **sharp** **Cheddar** **cheese**
1 6 盎司 . 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

杯（6盎司）磨碎的浓味切达奶酪

[wʌn][kæn; kən] [tʃɑːpt] [griːn] ['tʃɪliːz]
1 **can** **chopped** **green** **chilies**
1 能 切碎 绿色的 辣椒

1罐切碎的青辣椒

½ [kæn; kən] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]
½ **can** **evaporated** **milk**
½ 能 蒸发 牛奶

半罐淡奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **tablespoon** **Worcestershire** **sauce**
1 汤匙 伍斯特郡 酱

1汤匙伍斯特沙司

½ [stɪk] ['mɑːrdʒərən][ɔːr] ['bʌtər]
½ stick margarine or butter
½ 戳 人造黄油 或者 黄油

半条人造黄油或黄油

[melt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt all ingredients in double boiler .
熔化 全部 原料 在 双倍的 锅炉 .

将所有材料隔水融化。

[trænsˈfɜːr][tuː; tə] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Transfer to chafing dish .
转移 到 摩擦 盘子 .

转移到保温盘中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['friːtoʊz][ænd; ənd][ˌdɔ'riːtoʊz] .
Serve with Fritos and Doritos .
服务 和 菲多利 和 多力多滋 .

可搭配 Fritos 和 Doritos 一起食用。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]
[Pg 7]
[页 7]

[第7页]

[hɑːt] [tʃiːz] - [en] [kræb] [dɪp]
HOT CHEESE ' N CRAB DIP
热的 奶酪 - N 螃蟹 蘸

热芝士蟹肉蘸酱

[wʌn]['sɛvən][ɑːz] .
1 7 oz .
1 7 盎司 .

7 盎司

[kæn; kən][kræb] [miːt]
can crab meat
能 螃蟹 肉

蟹肉罐头

[wʌn] - [ɑːz] .
1 10 oz .
1 - 盎司 .

10 盎司

[stɪk] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
stick sharp Cheddar cheese
戳 锋利的 切达干酪 奶酪

切达干酪棒

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 8 oz .
1 8 盎司 .

8 盎司

['pækɪdʒ] [slaɪst] [ʃɑːrp] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
package sliced sharp American cheese
包裹 切片 锋利的 美国人 奶酪

包装切片美式浓味奶酪

¼ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
¼ cup butter or margarine
¼ 杯子 黄油 或者 人造黄油

1/4 杯黄油或人造黄油

½ [kʌp] [səu'tə:n]
½ cup sauterne
½ 杯子 苏玳瑁

1/2 杯苏玳甜酒

[kʌt] [tʃi:z] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] ; [kəm'baɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [səu'tə:n]
Cut cheese in small pieces ; combine in a saucepan with the butter and sauterne
切 奶酪 在 小的 件 ; 结合 在 一个 平底锅 和 这 黄油 和 苏玳瑁
.
:
.

把奶酪切成小块；放入平底锅中，与黄油和苏打水混合。

[stɜ:r] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [tɪl] [tʃi:z] [melt] .
Stir over low heat till cheeses melt .
搅拌 超过 低的 热 直到 奶酪 熔化 .

小火搅拌至奶酪融化。

[stɜ:r] [ɪn] [ðə; ði] [kræb] [ænd; ənd] [hi:t] [θru:] .
Stir in the crab and heat through .
搅拌 在 这 螃蟹 和 热 通过 .

加入蟹肉，加热至熟透。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Pour into chafing dish .
倒 进入 摩擦 盘子 .

倒入保温餐盘。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['trɪskɪts] [ɔ:r] [krʌst] [bred] .
Serve with Triscuits or crust bread .
服务 和 饼干 或者 地壳 面包 .

可搭配全麦饼干或硬皮面包食用。

[meɪks] [θri:] [kʌps] .
Makes three cups .
制作 三 杯子 .

可做三杯。

[ˌhɑ:lə'peɪnoʊ] [paɪ]
JALEPENO PIE
墨西哥辣椒 馅饼

墨西哥辣椒派

[wʌn] ['sɛvən] [ɑ:z] .
1 7 oz .
1 7 盎司 .

7 盎司

[kæn; kən] [ˌhɑ:lə'peɪnoʊ] ['pepərz]
can jalepeno peppers
能 墨西哥辣椒 辣椒

罐装墨西哥辣椒

½ [paʊnd] [ʃɑ:rp] [tʃi:z] , ['kɔ:rsli] ['greɪtɪd]
½ pound sharp cheese , coarsely grated
½ 磅 锋利的 奶酪 , 粗略地 磨碎的

1/2磅浓味奶酪，粗略磨碎

[fɔ:r] [egz]
4 eggs
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[sɔːlt][ænd; ənd] [red] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]

Salt	and	red	pepper	to	taste
盐	和	红色的	胡椒	到	品尝

盐和红辣椒粉适量

[dreɪn] [ænd; ənd] [siːd] ['pepərz] .

Drain	and	seed	peppers	.
流走	和	种子	辣椒	.

沥干辣椒的水分并去除辣椒籽。

[kʌt] ['ɪntuː] [θɪn] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ['slɪvərz] [ænd; ənd] [laɪn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [naɪn]

Cut	into	thin	lengthwise	slivers	and	line	bottom	and	sides	of	a	9
切	进入	薄的	纵向	碎片	和	线	底部	和	侧面	的	一个	9

[ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .

inch	pie	plate	.
英寸	馅饼	盘子	.

切成细长的条状，铺在 9 英寸派盘的底部和侧面。

[pres] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪn] [pleɪt] ['oʊvər] ['pepərz] .

Press	grated	cheese	in	plate	over	peppers	.
按	磨碎的	奶酪	在	盘子	超过	辣椒	.

将磨碎的奶酪压在盘子里的辣椒上。

[biːt] [egz] , ['ædɪŋ] [sɔːlt][ænd; ənd] [red] ['pepər] .

Beat	eggs	,	adding	salt	and	red	pepper	.
打	鸡蛋	,	添加	盐	和	红色的	胡椒	.

打散鸡蛋，加入盐和红辣椒。

[pɔːr] ['oʊvər] [tʃiːz] .

Pour	over	cheese	.
倒	超过	奶酪	.

淋在奶酪上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	350	degrees	for	25	to	30	minutes	.
烤	在	-	学位	为了	-	到	-	分钟	.

以 350 度烘烤 25 至 30 分钟。

['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm] ['ʌv(ə)n] , [slaɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] [wedʒz] .

After	removing	from	oven	,	slice	into	small	wedges	.
后	移除	从	烤箱	,	片	进入	小的	楔形	.

从烤箱取出后，切成小块。

[liːv] [paɪ][ɪn] [pleɪt] [ænd; ənd] [pæs] [æz; əz] ['fɪŋgər] [fuːd] .

Leave	pie	in	plate	and	pass	as	finger	food	.
离开	馅饼	在	盘子	和	经过	作为	手指	食物	.

将馅饼留在盘子里，作为手指食物分发。

[hɑːt] [klæm] [dɪp]

HOT	CLAM	DIP
热的	蛤	蘸

热蛤蜊蘸酱

[ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kriːm] [tʃiːz]

2	large	packages	cream	cheese
2	大的	包裹	奶油	奶酪

2大包奶油奶酪

[ˌtuː'tuː][kænz] [mɪnst] [klæmz] , [dreɪnd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

2	cans	minced	clams	,	drained	a	little
2	罐头	剁碎	蛤蜊	,	排水	一个	小的

2罐碎蛤蜊，沥干一点

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wustəʃiə] [sɔːs] [ɔːr][tuː; tə] [teɪst]
2 **tablespoons** **Worcestershire** **sauce** **or** **to** **taste**
2 汤匙 伍斯特郡 酱 或者 到 品尝

2汤匙伍斯特沙司或根据口味调整

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs][ɔːr][tuː; tə] [teɪst]
2 **teaspoons** **lemon** **juice** **or** **to** **taste**
2 茶匙 柠檬 汁 或者 到 品尝

2茶匙柠檬汁或根据口味调整

[faɪv][ɔːr][sɪks] [griːn] ['ʌnjənz] [tʃɑːpt] ['faɪnli] , [tɑːps][ɪn'kluːdɪd]
5 **or** **6** **green** **onions** **chopped** **finely** **,** **tops** **included**
5 或者 6 绿色的 洋葱 切碎 精细地 , 最高额 包括

5或6根大葱，切碎，包括葱绿部分。

['pɑːrsli] , [tʃɑːpt] ['faɪnli]
Parsley **,** **chopped** **finely**
香菜 , 切碎 精细地

切碎的欧芹

[red] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
Red **pepper** **to** **taste**
红色的 胡椒 到 品尝

适量红辣椒

[hæv; həv] [kriːm] [tʃiːz] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
Have **cream** **cheese** **at** **room** **temperature** **.**
有 奶油 奶酪 在 房间 温度 .

将奶油奶酪置于室温下。

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] [meltid] .
Combine **all** **ingredients** **in** **double** **boiler** **and** **cook** **until** **cheese** **is** **melted** **.**
结合 全部 原料 在 双倍的 锅炉 和 厨师 直到 奶酪 是 融化 .

将所有食材放入双层蒸锅中，隔水加热至奶酪融化。

[ðɪs] [dɪp][ɪz] [sɜːrvd] [ɪn][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ]['melbə] [raʊndz] [ɔːr] ['ʌðər] ['krækərz] .
This **dip** **is** **served** **in** **a** **chafing** **dish** **with** **Melba** **rounds** **or** **other** **crackers** **.**
这 蘸 是 服务 在 一个 摩擦 盘子 和 梅尔巴 回合 或者 其他 饼干 .

这款蘸酱盛放在保温盘中，搭配梅尔巴饼干或其他饼干食用。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [ɪf] [meɪd] [ə'hed] [soʊ][ðə; ði] ['siːzniŋz] [kæn; kən][blend] .
It **is** **better** **if** **made** **ahead** **so** **the** **seasonings** **can** **blend** **.**
它 是 更好的 如果 制成 前方 所以 这 调味料 能 混合 .

最好提前做好，让调味料充分融合。

[[ˌpiː 'dʒiː][eɪt]]
[**Pg** **8** **]**
[页 8]

[第 8 页]

[tʃiːz] [fɑːn'duː]
CHEESE **FONDUE**
奶酪 火锅

奶酪火锅

[wʌn][kloʊv]['gɑːrlɪk] , [lɑːrdʒ]
1 **clove** **garlic** **,** **large**
1 丁香 蒜 , 大的

1瓣大蒜

[wʌn][sɪks][ɑːz] .
1 **6** **oz** **.**
1 6 盎司 .

6 盎司

['ɛmənˌtɑːlər] [tʃiːz]
Emmenthaler **cheese**
埃门塔尔 奶酪

埃门塔尔奶酪

[wʌn][sɪks][ɑːz] .
1 **6** **oz** **.**
1 6 盎司 .

6 盎司

[gruˈjerˌgrɪˈjer]
Gruyere
格鲁耶尔奶酪

格鲁耶尔奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] [pəˈteɪtoʊ]['flaʊər][ɔːr] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1 **tablespoon** **potato** **flour** **or** **cornstarch**
1 汤匙 土豆 面粉 或者 玉米淀粉

1汤匙马铃薯淀粉或玉米淀粉

¼ ['tiːspuːn] [iːtʃ] [sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepər]
¼ **teaspoon** **each** **salt** **and** **white** **pepper**
¼ 茶匙 每个 盐 和 白色的 胡椒

盐和白胡椒粉各1/4茶匙

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
⅛ **teaspoon** **nutmeg**
⅛ 茶匙 肉豆蔻

1/4茶匙肉豆蔻

[wʌn][kʌp] [gʊd] ['kwɑːləti] [laɪt] [draɪ] [waɪt] [waɪn]
1 **cup** **good** **quality** **light** **dry** **white** **wine**
1 杯子 好的 质量 光 干燥 白色的 葡萄酒

杯优质清淡干白葡萄酒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kɪrʃ] [ɔːr] ['brændi]
2 **tablespoons** **Kirsch** **or** **brandy**
2 汤匙 基尔施 或者 白兰地

2汤匙樱桃酒或白兰地

[rʌb] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] ['hevi] ['ɜːrθnwer] ['kæsəroʊl] , [fɑːn'duː] [pɑːt] [ɔːr] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
Rub **bottom** **and** **sides** **of** **heavy** **earthenware** **casserole** **,** **fondue** **pot** **or** **chafing** **dish**
擦 底部 和 侧面 的 重的 陶器 沙锅 , 火锅 锅 或者 摩擦 盘子
[wɪð; wɪθ] [kʌt] ['gɑːrlɪk] .
with **cut** **garlic** **.**
和 切 蒜 .

用切好的大蒜擦拭厚重的陶制砂锅、火锅或保温盘的底部和侧面。

[tɔːs] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ][pəˈteɪtoʊ]['flaʊər][ɔːr] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .
Toss **cheeses** **with** **potato** **flour** **or** **cornstarch** **and** **seasonings** **.**
折腾 奶酪 和 土豆 面粉 或者 玉米淀粉 和 调味料 .

将奶酪与土豆粉或玉米淀粉和调味料拌匀。

[pɔːr] [waɪn] ['ɪntuː][pɑːt][ænd; ənd] [hiːt] [ʌnˈtɪl] ['bʌblz] [stɑːrt][tuː; tə][raɪz][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .
Pour **wine** **into** **pot** **and** **heat** **until** **bubbles** **start** **to** **rise** **to** **the** **surface** **.**
倒 葡萄酒 进入 锅 和 热 直到 气泡 开始 到 上升 到 这 表面 .

将葡萄酒倒入锅中加热，直至气泡开始上升到水面。

[duː][nɑːt][bɔɪl] .
Do **not** **boil** **.**
做 不是 熬 .

不要煮沸。

[wɪð; wɪθ] ['wʊd(ə)n] [fɔːrk] [ɔːr] [spuːn] [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] [meltid] .

With	wooden	fork	or	spoon	stir	constantly	until	cheese	is	melted	.
和	木制的	叉	或者	勺子	搅拌	不断地	直到	奶酪	是	融化	.

用木叉或木勺不停搅拌，直到奶酪融化。

[ə'dʒʌst] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kɪrʃ] [ɔːr] ['brændi] .

Adjust	seasonings	and	add	Kirsch	or	brandy	.
调整	调味料	和	添加	基尔施	或者	白兰地	.

调整调味料，并加入樱桃酒或白兰地。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] : [tʃʌŋks] [ʌv; əv] ['saʊərdoʊ] [bred] , [ɪ'tæliən] [bred] [ɔːr] ['ʌðər] ['krʌsti] [bred] .

Serve	with	:	Chunks	of	sourdough	bread	,	Italian	bread	or	other	crusty	bread	.
服务	和	:	块	的	拓荒者	面包	,	意大利语	面包	或者	其他	硬皮的	面包	.

可搭配：大块酸面包、意大利面包或其他硬皮面包。

[kjuːbz] [ʌv; əv][hæm] , [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [ʃrɪmp] [ɔːr][kræb][legz] .

Cubes	of	ham	,	cooked	chicken	,	shrimp	or	crab	legs	.
立方体	的	火腿	,	煮熟	鸡	,	虾	或者	螃蟹	腿	.

火腿丁、熟鸡肉、虾或蟹腿。

[rɔː] ['vedʒtəb(ə)lz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kærəts] , [zu'kiːni] [ɔːr] ['seləri] [stɪks] .

Raw	vegetables	,	such	as	carrots	,	zucchini	or	celery	sticks	.
生的	蔬菜	,	这样的	作为	胡萝卜	,	西葫芦	或者	芹菜	棍子	.

生蔬菜，例如胡萝卜、西葫芦或芹菜条。

['tʃɪkɪn] [tʃiːz] [fɑːn'duː]

CHICKEN	CHEESE	FONDUE
鸡	奶酪	火锅

鸡肉奶酪火锅

[wʌn][sɪks][ɑːz] .

1	6	oz	.
1	6	盎司	.

6 盎司

['ɛmənˌtɑːlər] [tʃiːz]

Emmenthaler	cheese
埃门塔尔	奶酪

埃门塔尔奶酪

[wʌn][sɪks][ɑːz] .

1	6	oz	.
1	6	盎司	.

6 盎司

[gruˈjerˌgrɪˈjer] [tʃiːz]

Gruyere	cheese
格鲁耶尔奶酪	奶酪

格鲁耶尔奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] [pə'teɪtoʊ]['flaʊər][ɔːr] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

1	tablespoon	potato	flour	or	cornstarch
1	汤匙	土豆	面粉	或者	玉米淀粉

1汤匙马铃薯淀粉或玉米淀粉

[wʌn][kæn; kən] [kən'denst] [kriːm] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [suːp]

1	can	condensed	cream	of	chicken	soup
1	能	浓缩版	奶油	的	鸡	汤

1罐浓缩奶油鸡汤

[wʌn] ['tiːspuːn] [prest] ['gɑːrlɪk]

1	teaspoon	pressed	garlic
1	茶匙	按下	蒜

1茶匙压碎的大蒜

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **curry** **powder**
2 茶匙 咖喱 粉末

2茶匙咖喱粉

½ ['tiːspuːn] ['paʊdərd] ['dʒɪndʒər]
½ **teaspoon** **powdered** **ginger**
½ 茶匙 粉末状 姜

1/2茶匙姜粉

¼ ['tiːspuːn] [waɪt] ['pepər]
¼ **teaspoon** **white** **pepper**
¼ 茶匙 白色的 胡椒

1/4茶匙白胡椒粉

½ [kʌp]['saʊər] [kriːm]
½ **cup** **sour** **cream**
½ 杯子 酸的 奶油

1/2 杯酸奶油

[tɔːs] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ɔːr] ['kɔːrnstɑːrtʃ] .
Toss **cheese** **with** **flour** **or** **cornstarch** **.**
折腾 奶酪 和 面粉 或者 玉米淀粉 .

将奶酪与面粉或玉米淀粉拌匀。

[hiːt] [suːp] , ['gɑːrlɪk][ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd][stɜːr][tuː; tə] [blend] [wel] .
Heat **soup** **,** **garlic** **and** **seasonings** **and** **stir** **to** **blend** **well** **.**
热 汤 , 蒜 和 调味料 和 搅拌 到 混合 出色地 .

将汤、大蒜和调味料加热，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ə; eɪ]['hændfʊl][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add **cheese** **a** **handful** **at** **a** **time** **.**
添加 奶酪 一个 少数 在 一个 时间 .

一次加入一小把奶酪。

[wen] [tʃiːz] [ɑːr; ər][meltid] [blend][ɪn]['saʊər] [kriːm] .
When **cheeses** **are** **melted** **blend** **in** **sour** **cream** **.**
什么时候 奶酪 是 融化 混合 在 酸的 奶油 .

奶酪融化后，拌入酸奶油。

[ə'dʒʌst] ['siːzniŋz] .
Adjust **seasonings** **.**
调整 调味料 .

调整调味料。

[rɪ'duːs] [hiːt] .
Reduce **heat** **.**
减少 热 .

降低火力。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] [ɔːr] [tʃɪps] .
Serve **with** **crackers** **or** **chips** **.**
服务 和 饼干 或者 芯片 .

可搭配饼干或薯片食用。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]
[**Pg** **9** **]**
[页 9]

[第9页]

[kræb] ['melbə]
CRAB **MELBA**
螃蟹 梅尔巴

蟹肉梅尔巴

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

⅓ [kʌp] ['flaʊər]
⅓ **cup** **flour**
⅓ 杯子 面粉

1/4 杯面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hæf] [ænd; ənd] [hæf]
2 **cups** **half** **and** **half**
2 杯子 一半 和 一半

杯半脂牛奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tə'meɪtoʊ] [peɪst] [ɔːr] ['kætsəp]
2 **tablespoons** **tomato** **paste** **or** **catsup**
2 汤匙 番茄 粘贴 或者 番茄酱

2汤匙番茄酱或番茄酱

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [ɔːr] [gru'jerˌgrɪ'jer] [tʃiːz]
½ **cup** **grated** **sharp** **Cheddar** **or** **Gruyere** **cheese**
½ 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 或者 格鲁耶尔奶酪 奶酪

1/2 杯磨碎的切达干酪或格鲁耶尔干酪

1½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
1½ **teaspoons** **paprika**
1½ 茶匙 辣椒

1½茶匙辣椒粉

½ ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk] ['paʊdər]
½ **teaspoon** **garlic** **powder**
½ 茶匙 蒜 粉末

1/2茶匙蒜粉

⅛ ['tiːspuːn] [kaɪ'en] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **cayenne** **pepper**
⅛ 茶匙 辣椒 胡椒

1/4茶匙辣椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

¼ [paʊnd] ['mʌʃrʊmz] , ['faɪnli] [mɪnst]
¼ **pound** **mushrooms** **,** **finely** **minced**
¼ 磅 蘑菇 , 精细地 剁碎

1/4磅蘑菇，切碎

¼ [kʌp] ['faɪnli] [mɪnst] [griːn] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tɑːps]
¼ **cup** **finely** **minced** **green** **onions** **and** **tops**
¼ 杯子 精细地 剁碎 绿色的 洋葱 和 最高额

1/4 杯切碎的葱和葱绿

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

- ['aʊnsɪz] [iːtʃ] [fleɪkt] [kræb] , ['lɑːbstər] [ɔːr] [ʃrɪmp]
12 **ounces** **each** **flaked** **crab** **,** **lobster** **or** **shrimp**
- 盎司 每个 片状的 螃蟹 , 龙虾 或者 虾

每份12盎司的蟹肉片、龙虾肉片或虾肉片

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [pɪ'mentoʊ]

3	tablespoons	minced	pimento
3	汤匙	剁碎	甜椒

3汤匙切碎的甜椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] ['ʃeri]

2	tablespoons	dry	sherry
2	汤匙	干燥	雪利酒

2汤匙干雪利酒

[melt] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] .

Melt	butter	until	bubbly	.
熔化	黄油	直到	起泡酒	.

将黄油融化至起泡。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['flaʊər] ; [kʊk] [ænd; ənd][stɜːr][θriː] ['mɪnɪts] .

Sprinkle	with	flour	;	cook	and	stir	3	minutes	.
撒	和	面粉	;	厨师	和	搅拌	3	分钟	.

撒上面粉；煮并搅拌3分钟。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ænd; ənd][hæf] .

Gradually	add	half	and	half	.
逐步地	添加	一半	和	一半	.

逐渐加入一半牛奶和一半奶油。

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['θɪkənd] .

Cook	and	stir	until	smooth	and	thickened	.
厨师	和	搅拌	直到	光滑的	和	增稠	.

边煮边搅拌，直至顺滑浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊ] [peɪst] , [tʃiːz] , ['siːzniŋz] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] ; [kʊk] [ænd; ənd][stɜːr][tuː; tə]

Add	tomato	paste	,	cheese	,	seasonings	and	lemon	juice	;	cook	and	stir	to
添加	番茄	粘贴	,	奶酪	,	调味料	和	柠檬	汁	;	厨师	和	搅拌	到

[melt] [tʃiːz] .

melt	cheese	.
熔化	奶酪	.

加入番茄酱、奶酪、调味料和柠檬汁；煮沸并搅拌至奶酪融化。

[soʊ'teɪ] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɪn] ['bʌtər] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːm] [sɔːs]

Saute	mushrooms	and	onions	in	butter	5	minutes	and	add	to	cream	sauce
炒	蘑菇	和	洋葱	在	黄油	5	分钟	和	添加	到	奶油	酱

.

:

.

用黄油将蘑菇和洋葱炒5分钟，然后加入奶油酱中。

[wɪð; wɪθ][fɔːrk][stɜːr][ɪn][kræb][ænd; ənd]['lɑːbstər][ɔːr] [ʃrɪmp] [ænd; ənd][pɪ'mentoʊ] .

With	fork	stir	in	crab	and	lobster	or	shrimp	and	pimento	.
和	叉	搅拌	在	螃蟹	和	龙虾	或者	虾	和	甜椒	.

用叉子拌入蟹肉和龙虾或虾仁和甜椒。

[ˌriː'hiːt] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃeri] [ænd; ənd][ə'dʒʌst] ['siːzniŋz] .

Reheat	without	boiling	,	add	sherry	and	adjust	seasonings	.
再加热	没有	沸腾	,	添加	雪利酒	和	调整	调味料	.

无需煮沸即可重新加热，加入雪利酒并调整调味料。

[træns'fɜːr][tuː; tə] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .

Transfer	to	chafing	dish	.
转移	到	摩擦	盘子	.

转移到保温盘中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] ['krækərz] [ɔːr]['melbə] [raʊndz] .
Serve with water crackers or melba rounds .
服务 和 水 饼干 或者 梅尔巴 回合 .

可搭配水饼干或梅尔巴饼干食用。

[səːvz] - .
Serves 50 .
服务 - .

可供 50 人食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 10]
[页 -]

[第10页]

[hɑːt] [tʃɪp] [biːf] [dɪp]
HOT CHIP BEEF DIP
热的 芯片 牛肉 蘸

热薯条牛肉蘸酱

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
⅓ cup chopped green pepper
⅓ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

1/4 杯切碎的青椒

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['ʌnjən]
¼ cup chopped green onion
¼ 杯子 切碎 绿色的 洋葱

1/4 杯切碎的葱

[wʌn][dʒɑːr][draɪd] [biːf] , [kʌt] [faɪn]
1 jar dried beef , cut fine
1 罐 干燥 牛肉 , 切 美好的

1罐切碎的牛肉干

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 8 oz .
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream cheese
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [kriːm]
1 cup sour cream
1 杯子 酸的 奶油

杯酸奶油

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

1/4 杯切碎的山核桃

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [pɪ'kɑːnz] .
Mix all ingredients except pecans .
混合 全部 原料 除了 山核桃 .

将除山核桃以外的所有食材混合。

[pʊt][ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [nʌts] [ɑːn][tɑːp] .
Put in baking dish with nuts on top .
放 在 烘烤 盘子 和 坚果 在 顶部 .

放入烤盘，上面撒上坚果。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .
Bake **20** **minutes** **at** **350** **degrees** **.**
烤 - 分钟 在 - 学位 .

以350度烘烤20分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['trɪskɪt] ['krækərz] .
Serve **hot** **with** **triscuit** **crackers** **.**
服务 热的 和 饼干 饼干 .

趁热搭配全麦饼干食用。

[tʃiːz] - [kræb] [fɑːn'duː]
CHEESE **-** **CRAB** **FONDUE**
奶酪 - 螃蟹 火锅

芝士蟹肉火锅

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[ə'merɪkən] ['prɑːses] [ʃɑːrp] [tʃiːz]
American **process** **sharp** **cheese**
美国人 过程 锋利的 奶酪

美国加工的浓味奶酪

¼ ['tiːspuːn] [kaɪ'en] ['pepər]
¼ **teaspoon** **cayenne** **pepper**
¼ 茶匙 辣椒 胡椒

1/4茶匙辣椒粉

¼ ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk][sɔːlt]
¼ **teaspoon** **garlic** **salt**
¼ 茶匙 蒜 盐

1/4茶匙蒜盐

½ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
½ **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
½ 茶匙 伍斯特郡 酱

½茶匙伍斯特沙司

½ [kʌp] [hæf] [ænd; ənd] [hæf]
½ **cup** **half** **and** **half**
½ 杯子 一半 和 一半

半杯半奶油

[wʌn][kæn; kən] [kɪŋ] [kræb]
1 **can** **king** **crab**
1 能 国王 螃蟹

1罐帝王蟹

[melt] [tʃiːz] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Melt **cheeses** **in** **top** **of** **double** **boiler** **and** **add** **remaining** **ingredients** **.**
熔化 奶酪 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 添加 其余的 原料 .

将奶酪放在双层蒸锅的上层融化，然后加入剩余的食材。

[sɜːrv] [ɪn][fɑːn'duː][pɑːt][wɪð; wɪθ] [ə'sɔːrtɪd] ['krækərz] .

Serve	**in**	**fondue**	**pot**	**with**	**assorted**	**crackers**	**.**
服务	在	火锅	锅	和	各种各样的	饼干	.

盛于火锅锅中，配以各种饼干。

['tʃedər] [tʃɪpt] [biːf] [dɪp]

CHEDDAR	**CHIPPED**	**BEEF**	**DIP**
切达干酪	缺口	牛肉	蘸

切达干酪碎牛肉蘸酱

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz]

¼	**cup**	**chopped**	**onions**
¼	杯子	切碎	洋葱

1/4 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

1/2 杯牛奶

½ [kʌp] ['greɪtɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]

½	**cup**	**grated**	**cheddar**	**cheese**
½	杯子	磨碎的	切达干酪	奶酪

1/2 杯磨碎的切达奶酪

[wʌn][dʒɑːr] [tʃɪpt] [biːf] [tʃɑːpt]

1	**jar**	**chipped**	**beef**	**chopped**
1	罐	缺口	牛肉	切碎

1罐碎牛肉

[wʌn][eɪt][ɑːz] . ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz]

1	**8**	**oz**	**.**	**package**	**cream**	**cheese**
1	8	盎司	.	包裹	奶油	奶酪

包 8 盎司奶油奶酪

[wʌn] [glæs] [oʊld] ['ɪŋglɪʃ] [tʃiːz]

1	**glass**	**old**	**English**	**cheese**
1	玻璃	老的	英语	奶酪

杯老式英国奶酪

[wʌn][θriː][ɑːz] . [dʒɑːr] ['mʌʃrʊmz]

1	**3**	**oz**	**.**	**jar**	**mushrooms**
1	3	盎司	.	罐	蘑菇

罐 3 盎司蘑菇

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɑːrsli]

2	**tablespoons**	**parsley**
2	汤匙	香菜

2汤匙欧芹

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [pɪ'mentoʊ]

2	**tablespoons**	**chopped**	**pimento**
2	汤匙	切碎	甜椒

2汤匙切碎的甜椒

[soʊ'teɪ] ['ʌnjənz] [ɪn] ½ ['teɪblspuːn] ['bʌtər] .

Saute	**onions**	**in**	**½**	**tablespoon**	**butter**	**.**
炒	洋葱	在	½	汤匙	黄油	.

用1/2汤匙黄油炒洋葱。

[stɜːr][ɪn][mɪlk] .

Stir	**in**	**milk**	**.**
搅拌	在	牛奶	.

加入牛奶搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [meltid] .
Add **cheeses** **and** **stir** **until** **melted** **.**
添加 奶酪 和 搅拌 直到 融化 .

加入奶酪，搅拌至融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['krækərz] [ɔːr]['pɑːrti] [raɪ] .
Add **remaining** **ingredients** **and** **serve** **hot** **with** **crackers** **or** **party** **rye** **.**
添加 其余的 原料 和 服务 热的 和 饼干 或者 派对 黑麦 .

加入剩余的配料，趁热与饼干或派对黑麦面包一起食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 11]
[页 -]

[第11页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 12]
[页 -]

[第12页]

['mʌʃrʊm] ['æpɪtaɪzər]
MUSHROOM **APPETIZER**
蘑菇 开胃菜

蘑菇开胃菜

[wʌn] [paʊnd] ['mʌʃrʊmz] , [freʃ]
1 **pound** **mushrooms** **,** **fresh**
1 磅 蘑菇 , 新鲜的

1磅新鲜蘑菇

[wʌn] [paʊnd] ['raɪsɪz] [maɪld][pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ]
1 **pound** **Rice's** **mild** **pork** **sausage**
1 磅 大米的 温和的 猪肉 香肠

1磅装 Rice牌淡味猪肉香肠

[kliːn] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [stemz] .
Clean **mushrooms** **and** **remove** **stems** **.**
干净的 蘑菇 和 消除 茎 .

清洗蘑菇并去除菌柄。

[fɪl] ['mʌʃrʊmz] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər] .
Fill **mushrooms** **with** **mixture** **.**
充满 蘑菇 和 混合物 .

将混合物填入蘑菇中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **at** **325** **degrees** **for** **25** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 325 度烘烤 25 分钟。

[stʌft] ['mʌʃrʊmz]
STUFFED **MUSHROOMS**
填充 蘑菇

酿蘑菇

[wɑːʃ] , [dreɪn] , [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [seɪv] [stemz] [frʌm; frəm] - ['miːdiəm] [saɪzd] ['mʌʃrʊmz] .
Wash **,** **drain** **,** **remove** **and** **save** **stems** **from** **24** **medium** **sized** **mushrooms** **.**
洗 , 流走 , 消除 和 节省 茎 从 - 中等的 尺寸 蘑菇 .

清洗、沥干水分、去除菌柄并保留24个中等大小蘑菇的菌柄。

[kəm'baɪn] [ænd; ənd] [stʌf] ['mʌʃrʊmz] [wɪð; wɪθ] :
Combine **and** **stuff** **mushrooms** **with** **:**
结合 和 东西 蘑菇 和 :

将以下食材混合，填入蘑菇中：

¼ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ʌnjənz]
¼ cup finely chopped onions
¼ 杯子 精细地 切碎 洋葱

1/4 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] ['greɪtɪd] ['pɑ:rməzɑ:n,'pɑ:rməzæn] [tʃi:z]
½ cup grated Parmesan cheese
½ 杯子 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

1/2 杯磨碎的帕玛森奶酪

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['pepər]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

1/2茶匙胡椒粉

½ ['ti:spu:n] [pə'pri:kə]
½ teaspoon paprika
½ 茶匙 辣椒

1/2茶匙辣椒粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl]
1 teaspoon olive oil
1 茶匙 橄榄 油

1茶匙橄榄油

[ɔ:l] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['mʌʃrʊm] [stemz]
All finely chopped mushroom stems
全部 精细地 切碎 蘑菇 茎

全部切碎的蘑菇茎

[pleɪs] [stʌft] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] .
Place stuffed mushrooms in baking pan with 2 tablespoons olive oil .
地方 填充 蘑菇 在 烘烤 平底锅 和 2 汤匙 橄榄 油 .

将酿蘑菇放入烤盘中，加入 2 汤匙橄榄油。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ɔ:r] - [dɪ'gri:z] .
Bake 15 minutes at 350 degrees or 375 degrees .
烤 - 分钟 在 - 学位 或者 - 学位 .

在 350 度或 375 度下烘烤 15 分钟。

[meɪ] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [ɑ:n] ['bʌtərd] [toʊst] [raʊndz] [ɔ:r][wɪð; wɪθ] ['kɑ:kteɪl] ['pɪks] .
May be served on buttered toast rounds or with cocktail picks .
可能 是 服务 在 涂黄油的 吐司 回合 或者 和 鸡尾酒 精选 .

可以搭配涂抹黄油的吐司片，或者用鸡尾酒签串起来食用。

[kræb] [stʌft] ['mʌʃrʊmz]
CRAB STUFFED MUSHROOMS
螃蟹 填充 蘑菇

蟹肉酿蘑菇

[θri:]['dʌz(ə)n] [hoʊl] [lɑ:rdʒ] ['mʌʃrʊmz]
3 dozen whole large mushrooms
3 打 所有的 大的 蘑菇

3打完整的大蘑菇

[ˌtu:'tu:] 7½ [aʊns] [kænz][kræb] [dreɪnd]
2 7½ ounce cans crab drained
2 7½ 盎司 罐头 螃蟹 排水

2罐7½盎司的螃蟹罐头（沥干水分）

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli]
1 **tablespoon** **parsley**
1 汤匙 香菜

1汤匙欧芹

[wʌn] ['tiːspuːn] ['keipəz]
1 **teaspoon** **capers**
1 茶匙 刺山柑

1茶匙刺山柑

¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
¼ **teaspoon** **dry** **mustard**
¼ 茶匙 干燥 芥末

1/4茶匙干芥末

½ [kʌp] ['meɪəneɪz]
½ **cup** **mayonnaise**
½ 杯子 蛋黄酱

1/2 杯蛋黄酱

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['mʌʃrʊm] [kæps] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [kliːnd] ,
Combine **all** **ingredients** **and** **place** **in** **mushroom** **caps** **that** **have** **been** **cleaned** **,**
结合 全部 原料 和 地方 在 蘑菇 帽子 那 有 到过 已清洗 ,
[dreɪnd] [ænd; ənd] [stemz] [rɪ'muːvd] .
drained **and** **stems** **removed** **.**
排水 和 茎 已移除 .

将所有食材混合，放入已清洗干净、沥干水分并去除菌柄的蘑菇盖中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][eɪt] ['mɪnɪts] .
Bake **at** **350** **degrees** **for** **8** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 为了 8 分钟 .

以350度烘烤8分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **13** **]**
[页 -]

[第13页]

[tʃiːz] -
CHEESE **KRISPS**
奶酪 -

芝士脆片

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
2 **cups** **grated** **sharp** **Cheddar** **Cheese**
2 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

杯磨碎的浓味切达奶酪

[ˌtuː'tuː] [stɪks] ['sɔfənd] ['bʌtər]
2 **sticks** **softened** **butter**
2 棍子 软化 黄油

2条软化的黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [raɪs] ['krɪspiːz]
2 **cups** **Rice** **Krispies**
2 杯子 米 脆米

杯米花

[kriːm] ['bʌtər] , [mɪks][ɪn] [tʃiːz] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] ; [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
Cream **butter** **,** **mix** **in** **cheese** **until** **blended** **;** **add** **flour** **,** **mix** **well** **and** **add**
奶油 黄油 , 混合 在 奶酪 直到 混合 ; 添加 面粉 , 混合 出色地 和 添加
['sɪriəl] .
cereal **.**
谷物 .

搅打黄油，拌入奶酪直至混合均匀；加入面粉，搅拌均匀，再加入麦片。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['kʊki] [ʃiːt] .
Shape **into** **balls** **and** **place** **on** **ungreased** **cookie** **sheet** **.**
形状 进入 球 和 地方 在 未涂油的 曲奇饼 床单 .

将面团揉成球状，放在未涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ][fɔːrk] .
Flatten **with** **fork** **.**
压平 和 叉 .

用叉子压扁。

[beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .
Bake **for** **10** **minutes** **at** **375** **degrees** **.**
烤 为了 - 分钟 在 - 学位 .

以 375 度烘烤 10 分钟。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] [waɪl] [hɑːt] .
Sprinkle **with** **salt** **while** **hot** **.**
撒 和 盐 尽管 热的 .

趁热撒上盐。

[tʃiːz] [skwer]
CHEESE **SQUARES**
奶酪 正方形

奶酪方块

1½ [loʊf] ['pepərɪdʒ] [fɑːrm] [θɪn] [slaɪst] [bred]
1½ **loaf** **Pepperidge** **Farm** **thin** **sliced** **bread**
1½ 面包 佩珀里奇 农场 薄的 切片 面包

1½条 Pepperidge Farm 薄片面包

[ˌtuː'tuː]['dʒɑːrz][kræft][oʊld] ['ɪŋglɪʃ] [tʃiːz] [spred]
2 **jars** **Kraft** **Old** **English** **cheese** **spread**
2 罐子 卡夫 老的 英语 奶酪 传播

2罐卡夫老式英式奶酪酱

¾ ['tiːspuːn] [dɪl] [wiːd]
¾ **teaspoon** **dill** **weed**
¾ 茶匙 莳萝 杂草

3/4茶匙莳萝

¾ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
¾ **teaspoon** **Worcestershire** **Sauce**
¾ 茶匙 伍斯特郡 酱

3/4茶匙伍斯特沙司

½ ['tiːspuːn] [tə'bæskoʊ]
½ **teaspoon** **Tabasco**
½ 茶匙 塔巴斯科辣椒酱

1/2茶匙塔巴斯科辣椒酱

½ ['tiːspuːn] ['ʌnjən] ['paʊdər]
½ **teaspoon** **onion** **powder**
½ 茶匙 洋葱 粉末

1/2茶匙洋葱粉

½ ['tiːspuːn] [boʊ] ['mɑːnd] ['siːzənɪŋ]
½ teaspoon Beau Monde seasoning
½ 茶匙 博 世界 调料

1/2茶匙博蒙德调味料

[wʌn] [dæʃ] [kaɪ'en] ['pepər]
1 dash cayenne pepper
1 短跑 辣椒 胡椒

滴辣椒粉

[wʌn] [stɪk] ['bʌtər] ['sɔfənd]
1 stick butter softened
1 戳 黄油 软化

1条黄油软化

[kʌt] [ɔːf] [krʌsts] [ʌv; əv] - ['slaɪsɪz] .
Cut off crusts of 27 slices .
切 离开 外壳 的 - 切片 .

切掉27片面包的硬皮。

[kriːm] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Cream ingredients until smooth .
奶油 原料 直到 光滑的 .

将所有材料搅打至顺滑。

[spred] [θriː] ['slaɪsɪz][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər] .
Spread three slices with mixture .
传播 三 切片 和 混合物 .

在三片面包上涂抹混合物。

[stæk] [ðə; ði] [θriː] ['slaɪsɪz] , [ðen] [spred] ['mɪkstʃər][ɑːn][saɪdz] .
Stack the three slices , then spread mixture on sides .
堆 这 三 切片 , 然后 传播 混合物 在 侧面 .

将三片面包叠在一起，然后在面包侧面涂抹混合物。

[kʌt] ['ɪntuː][naɪn] [skwer] .
Cut into 9 squares .
切 进入 9 正方形 .

切成9个正方形。

[rɪ'piːt] [prə'siːdʒər] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['slaɪsɪz] .
Repeat procedure with other slices .
重复 程序 和 其他 切片 .

对其他切片重复上述步骤。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350 degrees for 15 to 20 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 到 - 分钟 .

以 350 度烘烤 15 至 20 分钟。

[kæn; kən][biː; bi]['froʊz(ə)n][ænd; ənd] [beɪkt] [æz; əz] ['niːdɪd] .
Can be frozen and baked as needed .
能 是 冷冻 和 烘焙 作为 需要 .

可以冷冻保存，需要时再烘烤。

['beɪkən] [roʊl] [ʌps]
BACON ROLL UPS
熏肉 卷 UPS

培根卷

[wʌn][loʊf] [krækt] [wiːt] [ɔːr] [hoʊl] [wiːt] [bred]
1 loaf cracked wheat or whole wheat bread
1 面包 裂纹 小麦 或者 所有的 小麦 面包

1条碎小麦面包或全麦面包

[wʌn][eɪt][ɑːz] . ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz]
1 **8** **oz** **.** **package** **cream** **cheese**
1 8 盎司 . 包裹 奶油 奶酪

包 8 盎司奶油奶酪

[wʌn] [paʊnd] ['beɪkən]
1 **pound** **bacon**
1 磅 熏肉

1磅培根

[kʌt] [krʌsts] [ɔːf] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] .
Cut **crusts** **off** **slices** **of** **bread** **.**
切 外壳 离开 切片 的 面包 .

把面包片的硬皮切掉。

[spred] [bred] ['slaɪsɪz][wɪð; wɪθ] ['sɔfənd] [kriːm] [tʃiːz] .
Spread **bread** **slices** **with** **softened** **cream** **cheese** **.**
传播 面包 切片 和 软化 奶油 奶酪 .

在面包片上涂抹软化的奶油奶酪。

[roʊl] [bred] [slaɪs][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [θriː] ['piːsɪz] .
Roll **bread** **slice** **and** **cut** **into** **three** **pieces** **.**
卷 面包 片 和 切 进入 三 件 .

将面包片卷起来，切成三段。

[roʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] ⅓ [ɔːr] ½ [strɪp][ʌv; əv]['beɪkən] .
Roll **each** **piece** **in** **⅓** **or** **½** **strip** **of** **bacon** **.**
卷 每个 片 在 ⅓ 或者 ½ 条 的 熏肉 .

将每一块肉裹上 1/4 或 1/2 条培根。

['tuːθpɪk] [tə'geðər] .
Toothpick **together** **.**
牙签 一起 .

用牙签串起来。

[beɪk] [æt; ət] [liːst] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .
Bake **at** **least** **25** **minutes** **at** **350** **degrees** **.**
烤 在 至少 - 分钟 在 - 学位 .

以 350 度烘烤至少 25 分钟。

[kæn; kən] [friːz] [beɪkt] [ɔːr] [ʌn'beɪkt] .
Can **freeze** **baked** **or** **unbaked** **.**
能 冻结 烘焙 或者 未烘焙的 .

烤熟的或未烤熟的都可以冷冻。

[ɪf] [beɪkt] , [θɔːr] [ænd; ənd] [ˌriː'hiːt] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
If **baked** **,** **thaw** **and** **reheat** **before** **serving** **.**
如果 烘焙 , 解冻 和 再加热 前 服务 .

如果是烘烤过的，请在食用前解冻并重新加热。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **14** **]**
[页 -]

[第14页]

[hɑːt] [pɔːrk] [ænd; ənd] ['beɪkən] ['æpɪtaɪzər]
HOT **PORK** **AND** **BACON** **APPETIZER**
热的 猪肉 和 熏肉 开胃菜

热猪肉培根开胃菜

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [pɔːrk]
1 **pound** **ground** **pork**
1 磅 地面 猪肉

1磅猪肉馅

½ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
½ cup shredded cheddar cheese
½ 杯子 碎 切达干酪 奶酪

1/2 杯切碎的切达奶酪

¼ [kʌp] [faɪn] [kɔːrn] [fleɪk] [krʌmz]
¼ cup fine corn flake crumbs
¼ 杯子 美好的 玉米 薄片 面包屑

1/4 杯细玉米片碎屑

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
¼ cup chopped onion
¼ 杯子 切碎 洋葱

1/4 杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] [stʌft] ['ɑːlɪvz]
¼ cup stuffed olives
¼ 杯子 填充 橄榄

1/4 杯酿橄榄

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːtər] ['tʃesˌnʌt]
¼ cup chopped water chestnuts
¼ 杯子 切碎 水 栗子

1/4 杯切碎的荸荠

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

1/4茶匙胡椒粉

[eɪt] - - ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən]
8 - 12 slices of bacon
8 - - 切片 的 熏肉

8-12片培根

[kəm'baɪn] ['evriθɪŋ] [bʌt; bət]['beɪkən] .
Combine everything but bacon .
结合 一切 但 熏肉 .

将除培根以外的所有食材混合在一起。

[ʃeɪp] ['ɪntuː]['əˈbaʊt] - [tuː; tə] - [smɔːl][roʊlz][əˈbaʊt] 1½ [ɪntʃ] [lɔːŋ] [ɔːr] [fjuːər] [roʊlz] 2½ [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .
Shape into about 40 to 50 small rolls about 1½ inch long or fewer rolls 2½ inches long .
形状 进入 关于 - 到 - 小的 卷 关于 1½ 英寸 长的 或者 更少 卷 2½ 英寸 长的 .

将面团揉成约 40 至 50 个长约 1½ 英寸的小卷，或更少长约 2½ 英寸的小卷。

[kʌt] ['beɪkən]['slaɪsɪz][ɪn] [hævz] [ɔːr] [θɜːrd] .
Cut bacon slices in halves or thirds .
切 熏肉 切片 在 一半 或者 三分之一 .

将培根片切成两半或三份。

[ræp] [iːtʃ] [pɔːrk][roʊl][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['beɪkən] , [sɪ'kjʊr] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tuːθpɪk] .
Wrap each pork roll with a piece of bacon , secure with a toothpick .
裹 每个 猪肉 卷 和 一个 片 的 熏肉 , 安全的 和 一个 牙签 .

用一片培根包裹每个猪肉卷，用牙签固定。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake at 400 degrees for 20 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 400 度烘烤 20 分钟。

[pʊt] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Put in chafing dish .
放 在 摩擦 盘子 .

放入保温餐盘中。

[kæn; kən] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['paɪnæp(ə)l] [tʃʌŋks] , [griːn] ['pepər] [ænd; ənd] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ]
Can garnish with pineapple chunks , green pepper and maraschino
能 装饰 和 菠萝 块 , 绿色的 胡椒 和 樱桃酒

['tʃeriːz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
cherries if desired .
樱桃 如果 想要的 .

如果需要，可以用菠萝块、青椒和樱桃装饰。

[kæn; kən] [friːz] [rɔː] [ɔːr] [kʊkt] .
Can freeze raw or cooked .
能 冻结 生的 或者 煮熟 .

生的或熟的都可以冷冻。

[ɪf] ['froʊz(ə)n] [kʊkt] [dʒʌst] [ˌriː'hiːt] .
If frozen cooked just reheat .
如果 冷冻 煮熟 只是 再加热 .

如果是冷冻的熟食，只需重新加热即可。

['paɪnæp(ə)l] ['miːtˌbɔːlz]
PINEAPPLE MEATBALLS
菠萝 肉丸

菠萝肉丸

['miːtˌbɔːlz]
MEATBALLS
肉丸

肉丸

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

1/2 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] [bred] ['krʌmbld]
2 slices bread crumbled
2 切片 面包 崩溃了

2片面包屑

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [graʊnd] [raʊnd]
2 pounds ground round
2 磅 地面 圆形的

2磅碎牛肉

[wʌn] [eg] ['biːtn]
1 egg beaten
1 蛋 被打败

1个打散的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['siːznd] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk] ['paʊdər]
2 teaspoons seasoned salt , pepper and garlic powder
2 茶匙 经验丰富的 盐 , 胡椒 和 蒜 粉末

2茶匙调味盐、胡椒粉和大蒜粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃeri]
1 **tablespoon** **sherry**
1 汤匙 雪利酒

1汤匙雪利酒

[mɪks][ɔːl][ʌv; əv][ðə; ðiː] [ə'bʌv] [wel] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] 1½ [ɪntʃ] ['miːtˌbɔːlz] .
Mix **all** **of** **the** **above** **well** **and** **shape** **into** **1½** **inch** **meatballs** **.**
混合 全部 的 这 多于 出色地 和 形状 进入 1½ 英寸 肉丸 .

将以上所有材料充分混合，捏成 1½ 英寸的肉丸。

[braʊn] [ðə; ðiː] ['miːtˌbɔːlz] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl] .
Brown **the** **meatballs** **in** **2** **tablespoons** **oil** **.**
棕色的 这 肉丸 在 2 汤匙 油 .

用2汤匙油将肉丸煎至棕色。

[sɔːs]
SAUCE
酱

酱

[wʌn][kæn; kən] ['buːjɑːn]
1 **can** **bouillon**
1 能 肉汤

1罐肉汤

[wʌn][kæn; kən]['paɪnæp(ə)l]['tɪdbɪts][ɪn] ['hevi] ['sɪrəp] , [duː][nɑːt][dreɪn] .
1 **can** **pineapple** **tidbits** **in** **heavy** **syrup** **,** **do** **not** **drain** **.**
1 能 菠萝 零碎信息 在 重的 糖浆 , 做 不是 流走 .

罐浸在浓糖浆中的菠萝丁，不要沥干。

[ɪf] [ʌn'eɪb(ə)l][tuː; tə][faɪnd]['tɪdbɪts][juːz][ə; eɪ][wʌn] [paʊnd] [fɔːr] [aʊns] [kæn; kən][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd]
If **unable** **to** **find** **tidbits** **use** **a** **1** **pound** **4** **ounce** **can** **of** **pineapple** **and**
如果 无法 到 寻找 零碎信息 使用 一个 1 磅 4 盎司 能 的 菠萝 和
[kʌt][ðə; ðiː] [tʃʌŋks] [ɪn] [θɜːrd] .
cut **the** **chunks** **in** **thirds** **.**
切 这 块 在 三分之一 .

如果找不到菠萝丁，可以用一罐1磅4盎司的菠萝，把菠萝块切成三份。

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
½ **cup** **chopped** **green** **pepper**
½ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

1/2 杯切碎的青椒

¼ [kʌp] [waɪn] ['vɪnɪgər]
¼ **cup** **wine** **vinegar**
¼ 杯子 葡萄酒 醋

1/4 杯葡萄酒醋

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

1/2 杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔɪ] [sɔːs]
2 **tablespoons** **soy** **sauce**
2 汤匙 大豆 酱

2汤匙酱油

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **15** **]**
[页 -]

[第15页]

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['æksent]
1 teaspoon accent
1 茶匙 口音

1茶匙调味料

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
2 tablespoons cornstarch
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

[mɪks][ɔːl][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [ðə; ði] ['kɔːrnstɑːrtʃ] .
Mix all of the above ingredients except the cornstarch .
混合 全部 的 这 多于 原料 除了 这 玉米淀粉 .

将除玉米淀粉外的所有上述材料混合在一起。

['mɔɪs(ə)n][ðə; ði][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [sɔːs] .
Moisten the 2 tablespoons cornstarch in a little water and add to sauce .
濡 这 2 汤匙 玉米淀粉 在 一个 小的 水 和 添加 到 酱 .

将2汤匙玉米淀粉用水稍微润湿，然后加入酱汁中。

[ə'reɪndʒ] ['miːtˌbɔːlz] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] [ɑːn][tɑːp] .
Arrange meatballs in a large baking dish and pour the sauce on top .
安排 肉丸 在 一个 大的 烘烤 盘子 和 倒 这 酱 在 顶部 .

将肉丸放入一个大的烤盘中，然后在上面浇上酱汁。

[beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɪn] - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] .
Bake for 45 minutes in 300 degree oven .
烤 为了 - 分钟 在 - 程度 烤箱 .

在300度烤箱中烘烤45分钟。

[tuː; tə] [sɜːrv] , [træns'fɜːr][ðə; ði] ['miːtˌbɔːlz] [ænd; ənd] [sɔːs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [soʊ] [ðæt] [ðeɪ]
To serve , transfer the meatballs and sauce into a chafing dish so that they
到 服务 , 转移 这 肉丸 和 酱 进入 一个 摩擦 盘子 所以 那 他们
[wɪl] [steɪ] [wɔːrm] .
will stay warm .
将要 停留 温暖的 .

食用时，将肉丸和酱汁转移到保温盘中，以保持温度。

['spɪnɪtʃ] [bɔːlz]
SPINACH BALLS
菠菜 球

菠菜球

[ˌtuː'tuː]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [tʃɑːpt] ['spɪnɪtʃ] , [kʊkt] , [dreɪnd] [wel]
2 packages chopped spinach , cooked , drained well
2 包裹 切碎 菠菜 , 煮熟 , 排水 出色地

包切碎的菠菜，煮熟，沥干水分。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['siːznd] [bred] ['stʌfɪŋ]
2 cups seasoned bread stuffing
2 杯子 经验丰富的 面包 馅

2 杯调味面包馅料

[wʌn] [kʌp] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
1 cup parmesan cheese
1 杯子 帕尔马干酪 奶酪

杯帕玛森奶酪

¾ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]
¾ cup soft butter
¾ 杯子 柔软的 黄油

3/4 杯软化黄油

[sɪks] [egz] ['biːtn]
6 eggs beaten
6 鸡蛋 被打败

6个打散的鸡蛋

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt and pepper to taste
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[mɪks] [wel] , [ʃeɪp] ['ɪntuː][baɪt] [saɪzd] [bɔːlz] .
Mix well , shape into bite sized balls .
混合 出色地 , 形状 进入 咬 尺寸 球 .

充分混合，搓成一口大小的球状。

[beɪk] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [æt; ət] - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake on cookie sheet at 350 degree oven for 10 to 12 minutes .
烤 在 曲奇饼 床单 在 - 程度 烤箱 为了 - 到 - 分钟 .

在烤盘上，以 350 度烤箱烘烤 10 至 12 分钟。

[meɪ] [biː; bi]['froʊz(ə)n][ænd; ənd] [ˌriː'hiːtid] .
May be frozen and reheated .
可能 是 冷冻 和 重新加热 .

可以冷冻保存，之后再加热。

['beɪbi] ['ruːbin]
BABY REUBENS
婴儿 鲁本斯

小鲁本斯

[wʌn][loʊf] ['kɑːkteɪl] [raɪ] [bred]
1 loaf cocktail rye bread
1 面包 鸡尾酒 黑麦 面包

1条鸡尾酒黑麦面包

[spred] [iːtʃ] [piːs] [wɪð; wɪθ] ['θaʊz(ə)nd] ['aɪlənd] ['dresɪŋ] [ɔːr] ['meɪəneɪz] ['siːznd] [wɪð; wɪθ]
Spread each piece with Thousand Island dressing or mayonnaise seasoned with
传播 每个 片 和 千 岛 敷料 或者 蛋黄酱 经验丰富的 和
['hɔːrsrædɪʃ] [fɔːr; fər][ˌveri'eɪʃ(ə)n] .
horseradish for variation .
辣根 为了 变化 .

每块鸡肉可以涂上千岛酱或用辣根调味的蛋黄酱，以变换口味。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv] [kɔːrnd] [biːf] , [ə'baʊt][wʌn][skænt][tiː] . ['saʊərkraʊt] ,
Cover with thin slice of corned beef , about 1 scant T . sauerkraut ,
覆盖 和 薄的 片 的 咸 牛肉 , 关于 1 稀少 T . 酸菜 ,

盖上一层薄薄的咸牛肉片，大约1汤匙酸菜，

[ænd; ənd] [smɔːl] [skwer] [ʌv; əv] [swɪs] [tʃiːz] .
and small square of swiss cheese .
和 小的 正方形 的 瑞士 奶酪 .

还有一小块瑞士奶酪。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [melts] [ænd; ənd][ˌkænə'peɪ][ɑːr; ər][hɑːt] .
Bake at 350 degrees until cheese melts and canapes are hot .
烤 在 - 学位 直到 奶酪 融化 和 开胃小菜 是 热的 .

以 350 度烘烤，直到奶酪融化，小点心变热。

['mʌfɪn] [ˌkænə'peɪ]
MUFFIN **CANAPE**
松饼 开胃小点

松饼小点

[sɪks] [griːn] ['ʌnjənz] , [slaɪst] ['θɪnli] , ['juːzɪŋ][sʌm; səm][tɑːps]
6 **green** **onions** **,** **sliced** **thinly** **,** **using** **some** **tops**
6 绿色的 洋葱 , 切片 薄薄的 , 使用 一些 最高额

6根大葱，切成薄片，取部分葱绿部分。

1½ [kʌp] ['greɪtɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
1½ **cup** **grated** **Cheddar** **cheese**
1½ 杯子 磨碎的 切达干酪 奶酪

1½ 杯磨碎的切达奶酪

1½ [kʌp] ['meɪəneɪz]
1½ **cup** **mayonnaise**
1½ 杯子 蛋黄酱

1½ 杯蛋黄酱

[θriː] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] , [splɪt] ['kwɔːrtərd]
3 **English** **Muffins** **,** **split** **quartered**
3 英语 松饼 , 分裂 四分

3个英式松饼，切成四份

[mɪks][fɜːrst][θriː] [ɪn'griːdiənts] .
Mix **first** **3** **ingredients** **.**
混合 第一的 3 原料 .

将前三种原料混合。

[spred] [ɑːn] ['mʌfɪn] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Spread **on** **muffins** **and** **broil** **until** **brown** **.**
传播 在 松饼 和 烤 直到 棕色的 .

涂抹在松饼上，烤至棕色。

[meɪks] - .
Makes **24** **.**
制作 - .

可做24个。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **16** **]**
[页 -]

[第16页]

[kræb] [ræŋ'guːn]
CRAB **RANGOON**
螃蟹 仰光

蟹肉馄饨

- ['wɑːntɑːn] [skɪnz]
50 **Wonton** **Skins**
- 馄饨 皮肤

50张馄饨皮

[ˌtuː'tuː][eɪt][ɑːz] .
2 **8** **oz** **.**
2 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː][kænz][kræb] , 6½ [ɑːz] .

2	cans	Crab	,	6½	oz	.
2	罐头	螃蟹	,	6½	盎司	.

罐螃蟹，6½ 盎司。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ə; eɪ] . [wʌn] .

2	tablespoons	A	.	1	.
2	汤匙	一个	.	1	.

2 汤匙 A. 1.

[sɔːs]

Sauce
酱

酱

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgɑːrlɪk] [ˈpaʊdər]

1	tablespoon	Garlic	Powder
1	汤匙	蒜	粉末

1汤匙蒜粉

[ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk]

2	egg	yolks
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[mɪks] [təˈgeðər] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪkˈsept] [skɪnz] [ænd; ənd] [eg] [joʊk] .

Mix	together	all	ingredients	except	skins	and	egg	yolks	.
混合	一起	全部	原料	除了	皮肤	和	蛋	蛋黄	.

将除蛋皮和蛋黄以外的所有食材混合在一起。

[teɪk] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [ˈmɪkstʃər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ˈsentər] [ʌv; əv] [ˈwɑːntɑːn] [skɪn] .

Take	a	teaspoon	of	mixture	and	place	in	center	of	Wonton	skin	.
拿	一个	茶匙	的	混合物	和	地方	在	中心	的	馄饨	皮肤	.

取一茶匙混合物，放在馄饨皮的中心。

[brʌʃ] [eg] [joʊk] [ɑːn] [ˈkɔːrnərz] [ʌv; əv] [skɪnz] , [pʊl] [ˈkɔːrnərz] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [twɪst] [kloʊz] .

Brush	egg	yolk	on	corners	of	skins	,	pull	corners	together	and	twist	close	.
刷子	蛋	蛋黄	在	角落	的	皮肤	,	拉	角落	一起	和	捻	关闭	.

在面皮的四个角上刷上蛋黄液，将四个角捏合在一起并拧紧。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɑːt] [fæt] [ʌnˈtɪl] [ˈgoʊldən] [braʊn] .

Fry	in	deep	hot	fat	until	golden	brown	.
炒	在	深的	热的	胖的	直到	金的	棕色的	.

用滚烫的油炸至金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] [ˈmʌstərd] [sɔːs] [ænd; ənd] [swiːt] [ˈsaʊər] [sɔːs] .

Serve	with	hot	mustard	sauce	and	sweet	sour	sauce	.
服务	和	热的	芥末	酱	和	甜的	酸的	酱	.

佐以辣芥末酱和糖醋酱食用。

[stʌft] ['mʌʃrʊmz]

STUFFED	MUSHROOMS
填充	蘑菇

酿蘑菇

- [lɑːrdʒ] ['mʌʃrʊmz]

12	large	mushrooms
-	大的	蘑菇

12个大蘑菇

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [meltid] [ˈbʌtər]

3	tablespoons	melted	butter
3	汤匙	融化	黄油

3汤匙融化的黄油

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

1/2茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['pepər]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

1/2茶匙胡椒粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [griːn] ['ʌnjənz]
2 tablespoons minced green onions
2 汤匙 剁碎 绿色的 洋葱

2汤匙切碎的葱

½ ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
½ tablespoon flour
½ 汤匙 面粉

1/2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
2 tablespoon butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm]
½ cup heavy cream
½ 杯子 重的 奶油

1/2 杯浓奶油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [freʃ] [mɪnst] ['pɑːrsli]
3 tablespoons fresh minced parsley
3 汤匙 新鲜的 剁碎 香菜

3汤匙新鲜切碎的欧芹

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [swɪs] [tʃiːz]
½ cup grated swiss cheese
½ 杯子 磨碎的 瑞士 奶酪

1/2 杯磨碎的瑞士奶酪

[rɪˈmuːv] ['mʌʃrʊm] [stemz] [ænd; ənd] [rɪˈzɜːrv] .
Remove mushroom stems and reserve .
消除 蘑菇 茎 和 预订 .

去除蘑菇柄并备用。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] [kæps] , [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ɪn] ['ʃæloʊ] [dɪʃ]
Wash and dry the caps , brush with melted butter and arrange in shallow dish
洗 和 干燥 这 帽子 , 刷子 和 融化 黄油 和 安排 在 浅的 盘子
.
:
.

将帽盖洗净擦干，刷上融化的黄油，摆放在浅盘中。

['siːz(ə)n] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
Season lightly with salt and pepper .
季节 轻轻 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒粉轻轻调味。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [draɪ] [stemz] [ænd; ənd] [mɪns] .
Wash and dry stems and mince .
洗 和 干燥 茎 和 剁碎 .

洗净茎秆并擦干，然后切碎。

[soʊ'teɪ][wɪð; wɪθ] [griːn] ['ʌnjənz] [ɪn] ['bʌtər] [fɔːr; fər][fɔːr][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts] .

Saute	**with**	**green**	**onions**	**in**	**butter**	**for**	**4**	**to**	**5**	**minutes**	**.**
炒	和	绿色的	洋葱	在	黄油	为了	4	到	5	分钟	.

用黄油将葱花炒4到5分钟。

['loʊər] [hiːt] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd][stɜːr][fɔːr; fər][wʌn] ['mɪnɪt] .

Lower	**heat**	**,**	**add**	**flour**	**and**	**stir**	**for**	**one**	**minute**	**.**
降低	热	,	添加	面粉	和	搅拌	为了	一	分钟	.

调低火候，加入面粉，搅拌一分钟。

[stɜːr][ɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr] [tuː] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .

Stir	**in**	**cream**	**and**	**simmer**	**for**	**a**	**minute**	**or**	**two**	**until**	**thickened**	**.**
搅拌	在	奶油	和	煨	为了	一个	分钟	或者	二	直到	增稠	.

加入奶油，小火煮一两分钟至浓稠。

[stɜːr][ɪn] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .

Stir	**in**	**parsley**	**and**	**seasonings**	**.**
搅拌	在	香菜	和	调味料	.

拌入欧芹和调味料。

[fɪl] [ðə; ði] ['mʌʃrʊm] [kæps][wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] .

Fill	**the**	**mushroom**	**caps**	**with**	**this**	**mixture**	**.**
充满	这	蘑菇	帽子	和	这	混合物	.

将此混合物填入蘑菇伞盖中。

[tɑːp] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] .

Top	**each**	**with**	**a**	**teaspoon**	**of**	**cheese**	**and**	**a**	**drop**	**of**	**melted**	**butter**	**.**
顶部	每个	和	一个	茶匙	的	奶酪	和	一个	降低	的	融化	黄油	.

在每个上面放一茶匙奶酪和一滴融化的黄油。

[set][ə'saɪd][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [kʊk] .

Set	**aside**	**until**	**ready**	**to**	**cook**	**.**
放	旁边	直到	准备好	到	厨师	.

先放一旁，待烹饪时再取出。

[beɪk] [ɪn] ['ʌpər] ⅓ [ʌv; əv]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Bake	**in**	**upper**	**⅓**	**of**	**oven**	**for**	**15**	**minutes**	**at**	**375**	**degrees**	**.**
烤	在	上	⅓	的	烤箱	为了	-	分钟	在	-	学位	.

在烤箱上层 1/4 处，以 375 度烘烤 15 分钟。

[ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [braʊn] [ɑːn][tɑːp] .

The	**stuffing**	**should**	**be**	**brown**	**on**	**top**	**.**
这	馅	应该	是	棕色的	在	顶部	.

馅料表面应该呈棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**17**	**]**
[	页	-	]

[第17页]

['ɑːrtɪtʃoʊk] ['æpɪtaɪzər]

ARTICHOKE	**APPETIZER**
朝鲜蓟	开胃菜

朝鲜蓟开胃菜

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

½	**cup**	**chopped**	**onion**
½	杯子	切碎	洋葱

1/2 杯切碎的洋葱

½ [kʌp]['wɔːtər]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

1/2 杯水

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

¼ [kʌp] [faɪn] [draɪ] [bred] [krʌmz]
¼ **cup** **fine** **dry** **bread** **crumbs**
¼ 杯子 美好的 干燥 面包 面包屑

1/4 杯细干面包屑

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

1/2茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] [krʌʃt] [draɪ][ə'regənoʊ]
⅛ **teaspoon** **crushed** **dry** **oregano**
⅛ 茶匙 碎 干燥 牛至

1/4茶匙碎干牛至

[ˌtuː'tuː] - [θriː][drɑːps][hɑːt] ['pepər] [sɔːs]
2 **-** **3** **drops** **hot** **pepper** **sauce**
2 - 3 滴 热的 胡椒 酱

2-3滴辣椒酱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
2 **cups** **shredded** **cheddar** **cheese**
2 杯子 碎 切达干酪 奶酪

杯切碎的切达奶酪

[ˌtuː'tuː][kænz]['mɛrəˌneɪtɪd] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['hɑːrts] , [dreɪnd] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
2 **cans** **marinated** **artichoke** **hearts** **,** **drained** **and** **finely** **chopped** **.**
2 罐头 腌制 朝鲜蓟 心 , 排水 和 精细地 切碎 .

2罐腌制朝鲜蓟心，沥干水分并切碎。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

1/4茶匙胡椒粉

[kʊk] ['ʌnjən] [ɪn]['wɔːtər] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cook **onion** **in** **water** **about** **5** **minutes** **.**
厨师 洋葱 在 水 关于 5 分钟 .

将洋葱放入水中煮约5分钟。

[kəm'baɪn] [egz] , [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ə'regənoʊ][ænd; ənd][hɑːt] ['pepər] [sɔːs] .
Combine **eggs** **,** **bread** **crumbs** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **oregano** **and** **hot** **pepper** **sauce** **.**
结合 鸡蛋 , 面包 面包屑 , 盐 , 胡椒 , 牛至 和 热的 胡椒 酱 .

将鸡蛋、面包屑、盐、胡椒粉、牛至和辣椒酱混合在一起。

[stɜːr][ɪn]['ʌnjən] , [tʃiːz] [ænd; ənd] ['ɑːtɪtʃəʊks] .
Stir **in** **onion** **,** **cheese** **and** **artichokes** **.**
搅拌 在 洋葱 , 奶酪 和 洋蓟 .

拌入洋葱、奶酪和朝鲜蓟。

[spred] [ɪn] [griːst] - [eks] 7½ [pæn] .
Spread **in** **greased** **11** **x** **7½** **pan** **.**
传播 在 涂油 - x 7½ 平底锅 .

铺在抹了油的 11 x 7½ 英寸烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **at** **350** **degrees** **for** **17** **to** **18** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 为了 - 到 - 分钟 .

以 350 度烘烤 17 至 18 分钟。

[kʌt] ['ɪntuː][wʌn] [ɪntʃ] [skwer] .
Cut into 1 inch squares .
切 进入 1 英寸 正方形 .

切成1英寸见方的小块。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .
Serve hot or cold .
服务 热的 或者 寒冷的 .

热食或冷食皆可。

[rə'mɑːki]
RUMAKI
鲁玛基

瑠摩

½ [paʊnd] ['tʃɪkɪn] ['lɪvɝz]
½ pound chicken livers
½ 磅 鸡 肝脏

1/2磅鸡肝

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 8 oz .
1 8 盎司 .

8 盎司

[kæn; kən]['wɔːtər] ['tʃesˌnʌt] , [slaɪst]
can water chestnuts , sliced
能 水 栗子 , 切片

罐装荸荠，切片

[θriː] [griːn] ['ʌnjənz]
3 green onions
3 绿色的 洋葱

3根大葱

[eɪt]['slaɪsɪz]['beɪkən] , [kʌt][ɪn][hæf]
8 slices bacon , cut in half
8 切片 熏肉 , 切 在 一半

片培根，切成两半

½ [kʌp] [sɔɪ] [sɔːs]
½ cup Soy Sauce
½ 杯子 大豆 酱

1/2 杯酱油

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
¼ teaspoon Ginger
¼ 茶匙 姜

1/4茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
¼ teaspoon Curry Powder
¼ 茶匙 咖喱 粉末

1/4茶匙咖喱粉

[kʌt] ['ʌnjənz] ['ɪntuː][wʌn] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Cut onions into one inch pieces .
切 洋葱 进入 一 英寸 件 .

将洋葱切成一英寸大小的块。

[roʊl][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['ʌnjən] ,
Roll a piece of onion ,
卷 一个 片 的 洋葱 ,

将一块洋葱卷起来，

[ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv]['wɔːtər] ['tʃesnʌt] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] ['lɪvər][ɪn] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv]['beɪkən] .

a	**slice**	**of**	**water**	**chestnut**	**and**	**chicken**	**liver**	**in**	**each**	**piece**	**of**	**bacon**	**.**
一个	片	的	水	板栗	和	鸡	肝	在	每个	片	的	熏肉	.

每片培根里都夹着一片荸荠和鸡肝。

['fæsn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tuːθpɪk] .

Fasten	**with**	**a**	**toothpick**	**.**
系	和	一个	牙签	.

用牙签固定。

['mærɪneɪt][æt; ət] [liːst] [wʌn]['aʊər][ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv][rest][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] .

Marinate	**at**	**least**	**one**	**hour**	**in**	**mixture**	**of**	**rest**	**of**	**the**	**ingredients**	**.**
腌制	在	至少	一	小时	在	混合物	的	休息	的	这	原料	.

用剩余食材的混合物腌制至少一个小时。

[beɪk] , [ʌn'kʌvərd] , [ɑːn] [ræk] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Bake	**,**	**uncovered**	**,**	**on**	**rack**	**in**	**shallow**	**pan**	**at**	**400**	**degrees**	**for**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**,**
烤	,	裸露	,	在	架子	在	浅的	平底锅	在	-	学位	为了	-	到	-	分钟	,

将面团放在浅烤盘中，置于烤架上，无需盖盖，以 400 度烘烤 15 至 20 分钟。

[ɔːr][ʌn'tɪl]['beɪkən][ɪz][krɪsp] .

or	**until**	**bacon**	**is**	**crisp**	**.**
或者	直到	熏肉	是	脆	.

或者直到培根酥脆。

[meɪks] - .

Makes	**16**	**.**
制作	-	.

可做16个。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**18**	**]**
[	页	-	]

[第18页]

['spaɪsi] ['sɔːsɪdʒ] [bɔːlz]

SPICY	**SAUSAGE**	**BALLS**
辛辣的	香肠	球

辣味香肠球

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] , [mæʃt]

1	**pound**	**lean**	**pork**	**sausage**	**,**	**mashed**
1	磅	倾斜	猪肉	香肠	,	捣碎

1磅瘦猪肉香肠，捣碎

[wʌn] [eg] [wel] ['biːtn]

1	**egg**	**well**	**beaten**
1	蛋	出色地	被打败

个鸡蛋，打散

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

圣诞老人精选：超过100种开(Santa's Sampler A Collection of over 100)

第2/3页

⅓ [faɪn] [draɪ] [bred] [krʌmz]
⅓ fine dry bread crumbs
⅓ 美好的 干燥 面包 面包屑

1⁄3 细干面包屑

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
2 teaspoons curry powder
2 茶匙 咖喱 粉末

2茶匙咖喱粉

¼ ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər]
¼ teaspoon chili powder
¼ 茶匙 辣椒 粉末

1/4茶匙辣椒粉

[mɪks] [ɔːl] [əˈbʌv] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɪn] ¾ [ɪntʃ] [bɔːlz] .
Mix all above ingredients and shape in ¾ inch balls .
混合 全部 多于 原料 和 形状 在 ¾ 英寸 球 .

将以上所有材料混合，揉成直径为 3⁄4 英寸的球状。

[braʊn] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] [ænd; ənd] [dreɪn] [wel] [ɑːn] ['peɪpər] .
Brown on all sides and drain well on paper .
棕色的 在 全部 侧面 和 流走 出色地 在 纸 .

煎至四面金黄，用纸巾吸干多余油脂。

[wʌn] [eɪt] [ɑːz] .
1 8 oz .
1 8 盎司 .

1 8 盎司

[təˈmeɪtoʊ] [sɔːs]
tomato sauce
番茄 酱

番茄酱

[θriː] ['teɪblspuːn] ['kætsəp]
3 tablespoon catsup
3 汤匙 番茄酱

3汤匙番茄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔɪ] [sɔːs]
1 tablespoon Soy sauce
1 汤匙 大豆 酱

1汤匙酱油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 汤匙 伍斯特郡 酱

1汤匙伍斯特沙司

[kəmˈbaɪn] [ɪn] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɔːsɪdʒ] [bɔːlz] .
Combine in saucepan and add sausage balls .
结合 在 平底锅 和 添加 香肠 球 .

将所有材料放入平底锅中，加入香肠丸子。

['sɪmər]	['kʌvərd]	[fɔːr; fər]	-	['mɪnɪts]	.
Simmer	**covered**	**for**	**15**	**minutes**	**.**
煨	涵盖	为了	-	分钟	.

盖上盖子，小火慢炖15分钟。

[ɪf]	[juːst]	[æz; əz]	[æn; ən]	['æpɪtaɪzər]	,	[rɪ'muːv]	['kʌvər]	[ænd; ənd]	['sɪmər]	[lɔːŋgər]	[tuː; tə]	['θɪkən]	[sɔːs]	.
If	**used**	**as**	**an**	**appetizer**	**,**	**remove**	**cover**	**and**	**simmer**	**longer**	**to**	**thicken**	**sauce**	**.**
如果	用过的	作为	一个	开胃菜	,	消除	覆盖	和	煨	更长	到	加厚	酱	.

如果用作开胃菜，请揭开盖子，继续炖煮一段时间，使酱汁变稠。

[kæn; kən]	[biː; bi]	[juːst]	[æz; əz]	[ə; eɪ]	[meɪn]	[dɪʃ]	[sɜːrvd]	['oʊvər]	[raɪs]	.
Can	**be**	**used**	**as**	**a**	**main**	**dish**	**served**	**over**	**rice**	**.**
能	是	用过的	作为	一个	主要的	盘子	服务	超过	米	.

可以作为主菜，配米饭食用。

[ə'loʊhə]	['mɛrəˌneɪtɪd]	['tʃɪkɪn]	[wɪŋz]
ALOHA	**MARINATED**	**CHICKEN**	**WINGS**
阿罗哈	腌制	鸡	翅膀

阿罗哈腌制鸡翅

[prɪ'per]	[wʌn]	[deɪ]	[ɪn]	[æd'væns]	.
Prepare	**1**	**day**	**in**	**advance**	**.**
准备	1	天	在	进步	.

提前一天准备。

['seprət]	[wʌn]	['pækɪdʒ]	['tʃɪkɪn]	[wɪŋz]	[dɪ'skɑːrd]	[tɪps]	.
Separate	**1**	**package**	**chicken**	**wings**	**discard**	**tips**	**.**
分离	1	包裹	鸡	翅膀	丢弃	尖端	.

取出1包鸡翅，丢弃翅尖。

['mærɪneɪt]	[ɪn]	['fɑːloʊɪŋ]	:
Marinate	**in**	**following**	**:**
腌制	在	下列的	:

用以下材料腌制:

½	[kʌp]	['vɪnɪgər]
½	**cup**	**vinegar**
½	杯子	醋

1/2 杯醋

½	[kʌp]	[dɑːrk]	['kɑːroʊ]	['sɪrəp]
½	**cup**	**dark**	**Karo**	**syrup**
½	杯子	黑暗的	卡罗	糖浆

1/2 杯深色玉米糖浆

½	[kʌp]	[sɔɪ]	[sɔːs]
½	**cup**	**soy**	**sauce**
½	杯子	大豆	酱

1/2 杯酱油

¼	[kʌp]	[dɑːrk]	[mə'læsɪz]
¼	**cup**	**dark**	**molasses**
¼	杯子	黑暗的	糖蜜

1/4 杯深色糖蜜

[dreɪn]	[ænd; ənd]	[rɪ'zɜːrv]	[ˌmærɪ'neɪd]	.
Drain	**and**	**reserve**	**marinade**	**.**
流走	和	预订	腌料	.

沥干腌料并备用。

[beɪk]	[ɪn]	-	[dɪ'griː]	['ʌv(ə)n]	[fɔːr; fər]	¾	['aʊər]	-	['kʌvərd]	[dɪʃ]	.
Bake	**in**	**300**	**degree**	**oven**	**for**	**¾**	**hour**	**-**	**covered**	**dish**	**.**
烤	在	-	程度	烤箱	为了	¾	小时	-	涵盖	盘子	.

盖上盖子，放入 300 度烤箱烘烤 ʌ 小时。

[rɪ'tɜ:rn] [tu:; tə][ˌmærɪ'neɪd][ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .
Return to marinade and serve in chafing dish .
返回 到 腌料 和 服务 在 摩擦 盘子 .

放回腌料中，盛于保温盘中即可食用。

['sɔ:sɪdʒ] [tʃi:z] [bɔ:lz]
SAUSAGE CHEESE BALLS
香肠 奶酪 球

香肠奶酪球

[wʌn] [paʊnd] [li:n] [graʊnd] ['sɔ:sɪdʒ]
1 pound lean ground sausage
1 磅 倾斜 地面 香肠

1磅瘦肉碎香肠

[wʌn] [paʊnd] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['tʃedər] [tʃi:z]
1 pound shredded Cheddar cheese
1 磅 碎 切达干酪 奶酪

1磅切达干酪丝

[θri:] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
3 cups Bisquick
3 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[let] ['sɔ:sɪdʒ] [ri:tʃ] [ru:m] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
Let sausage reach room temperature .
让 香肠 抵达 房间 温度 .

让香肠达到室温。

[mɪks][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd][fɔ:rm]['ɪntu:][bɔ:lz] .
Mix all ingredients and form into balls .
混合 全部 原料 和 形式 进入 球 .

将所有材料混合，揉成球状。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Bake at 350 degrees until brown .
烤 在 - 学位 直到 棕色的 .

以350度烘烤至棕色。

[meɪks] - .
Makes 100 .
制作 - .

可制作100个。

[meɪ] [bi:; bi]['froʊz(ə)n][ænd; ənd] [ˌri:'hi:tid] .
May be frozen and reheated .
可能 是 冷冻 和 重新加热 .

可以冷冻保存，之后再加热。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 19]
[页 -]

[第19页]

- — ['munstə; 'mʌn-] [t'raɪæŋglz]
PUMPERNICKLE — MUENSTER TRIANGLES
- — 明斯特 三角形

黑麦面包—明斯特三角

[wʌn][eɪt][ɑ:z] .
1 8 oz .
1 8 盎司 .

8 盎司

['pækɪdʒ] ['munstə; 'mʌn-] [tʃi:z]
package **Muenster** **cheese**
包裹 明斯特 奶酪

包装蒙斯特奶酪

[fɔ:r]['slaɪsɪz][ʌv; əv] -
4 **slices** **of** **Pumpernickle**
4 切片 的 -

片黑麦面包

½ ['mi:diəm] ['ʌnjən]
½ **medium** **onion**
½ 中等的 洋葱

半个中等大小的洋葱

[kʌt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [tʃi:z] [ɪn] [hævz] .
Cut **slices** **of** **cheese** **in** **halves** **.**
切 切片 的 奶酪 在 一半 .

将奶酪片切成两半。

[pleɪs] [ˌtu:'tu:] [hævz] [ɑ:n] [i:tʃ] [ʌv; əv][fɔ:r] [bred] ['slaɪsɪz] .
Place **2** **halves** **on** **each** **of** **4** **bread** **slices** **.**
地方 2 一半 在 每个 的 4 面包 切片 .

将两半分别放在4片面包上。

[kʌt] ['ʌnjən] ['ɪntu:]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [pleɪs] [slaɪst] ['ʌnjən] [rɪŋz] [ɑ:n][tɑ:p] .
Cut **onion** **into** **slices** **and** **place** **sliced** **onion** **rings** **on** **top** **.**
切 洋葱 进入 切片 和 地方 切片 洋葱 戒指 在 顶部 .

将洋葱切成片，再将切好的洋葱圈放在上面。

[brɔɪl] [θri:] - [faɪv] ['mɪnɪts] , [kʌt] ['ɪntu:][t'raɪæŋglz] .
Broil **3** **-** **5** **minutes** **,** **cut** **into** **triangles** **.**
烤 3 - 5 分钟 , 切 进入 三角形 .

烤3-5分钟，切成三角形。

[meɪks] - .
Makes **16** **.**
制作 - .

可做16个。

[fraɪd] ['mʌʃrʊmz]
FRIED **MUSHROOMS**
油煎 蘑菇

炸蘑菇

[wʌn] [paʊnd] [freʃ] ['mʌʃrʊmz]
1 **pound** **fresh** **mushrooms**
1 磅 新鲜的 蘑菇

1磅新鲜蘑菇

⅓ [kʌp]['flaʊər]
⅓ **cup** **flour**
⅓ 杯子 面粉

1/4 杯面粉

¼ [kʌp][draɪ] [bred] [krʌmz]
¼ **cup** **dry** **bread** **crumbs**
¼ 杯子 干燥 面包 面包屑

1/4 杯干面包屑

1½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1½ **teaspoon** **salt**
1½ 茶匙 盐

1½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [graʊnd] [blæk] ['pepər]
¼ teaspoon ground black pepper
¼ 茶匙 地面 黑色的 胡椒

1/4茶匙黑胡椒粉

[wʌn] [eg] ['slaɪtli] ['biːtn]
1 egg slightly beaten
1 蛋 轻微地 被打败

1个鸡蛋略微打散

[rɪns] , [pæt][draɪ][ænd; ənd][trɪm] [stemz] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] ; [set][ə'saɪd] .
Rinse , pat dry and trim stems of mushrooms ; set aside .
冲洗 , 拍 干燥 和 修剪 茎 的 蘑菇 ; 放 旁边 .

将蘑菇冲洗干净，拍干水分，修剪掉根部；放在一旁备用。

[kəm'baɪn] ['flaʊər] , [bred] [krʌmz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Combine flour , bread crumbs , salt and pepper .
结合 面粉 , 面包 面包屑 , 盐 和 胡椒 .

将面粉、面包屑、盐和胡椒粉混合。

[dɪp] ['mʌʃrʊmz] ['ɪntuː] [eg] , [ðen] [koʊt][wɪð; wɪθ]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Dip mushrooms into egg , then coat with flour mixture .
蘸 蘑菇 进入 蛋 , 然后 外套 和 面粉 混合物 .

将蘑菇蘸上蛋液，然后裹上面粉混合物。

[fraɪ][ɪn] ['skɪlɪt] [ɪn] ¼ [kʌp]['sæləd][ɔɪl] [ʌn'tɪl]['goʊldən] .
Fry in skillet in ¼ cup salad oil until golden .
炒 在 煎锅 在 ¼ 杯子 沙拉 油 直到 金的 .

在煎锅中倒入 1/4 杯沙拉油，煎至金黄色。

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[tuː; tə] [friːz] ; [kuːl] [fraɪd] ['mʌʃrʊmz] [kəm'pliːtli] .
To freeze ; cool fried mushrooms completely .
到 冻结 ; 凉爽的 油煎 蘑菇 完全地 .

冷冻保存：将炸蘑菇完全冷却后再冷冻。

[ræp] [fɔːr; fər] ['friːzɪŋ] .
Wrap for freezing .
裹 为了 冷冻 .

用保鲜膜包裹后冷冻保存。

[friːz] [ʌp][tuː; tə][θriː] [wiːks] .
Freeze up to 3 weeks .
冻结 向上 到 3 周 .

冷冻保存最多3周。

[tuː; tə] [ˌriː'hiːt] [pleɪs] ['froʊz(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][pæn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər]
To reheat place frozen mushrooms in pan and place in 500 degree oven for
到 再加热 地方 冷冻 蘑菇 在 平底锅 和 地方 在 - 程度 烤箱 为了
[ə'baʊt][eɪt] ['mɪnɪts] .
about 8 minutes .
关于 8 分钟 .

要重新加热，将冷冻蘑菇放入平底锅中，然后放入 500 度的烤箱中烤约 8 分钟。

['toʊstɪd] [tʃiːz] [raʊndz]
TOASTED CHEESE ROUNDS
烤过的 奶酪 回合

烤奶酪片

⅓ [kʌp]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] , ['greɪtɪd]
⅓ cup Parmesan cheese , grated
⅓ 杯子 帕尔马干酪 奶酪 , 磨碎的

1/4 杯帕玛森奶酪碎

¾ [kʌp] ['meɪəneɪz]
¾ cup mayonnaise
¾ 杯子 蛋黄酱

3/4 杯蛋黄酱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

1/2 杯切碎的洋葱

[dæʃ] ['wustəʃiə]
dash Worcestershire
短跑 伍斯特郡

伍斯特郡

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt and pepper to taste
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[wʌn][loʊf]['pɑːrti] [raɪ]
1 loaf party rye
1 面包 派对 黑麦

条派对黑麦面包

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine all ingredients and mix well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[spred] [ɑːn] [bred] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] ['pʌfi] .
Spread on bread and broil until puffy .
传播 在 面包 和 烤 直到 蓬松 .

涂抹在面包上，烤至蓬松。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 20]
[页 -]

[第20页]

['ɑːrtɪtʃoʊk] ['bʌblz]
ARTICHOKE BUBBLES
朝鲜蓟 气泡

洋蓟泡

- ['slaɪsɪz]['pɑːrti] [raɪ] [bred]
16 slices party rye bread
- 切片 派对 黑麦 面包

16 片派对黑麦面包

[wʌn][kæn; kən] (- [ɑːz] .)
1 can (14 oz .)
1 能 (- 盎司 .)

罐（14 盎司）

['ɑːrtɪtʃoʊk] ['hɑːrts] , [dreɪnd]
artichoke hearts , drained
朝鲜蓟 心 , 排水

沥干的洋蓟心

[wʌn] [eg] [waɪt]
1 **egg** **white**
1 蛋 白色的

1个蛋清

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmeɪəneɪz]
2 **tablespoons** **mayonnaise**
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgreɪtɪd] [ˈpɑːrməzɑːnˌˈpɑːrməzæn]
2 **tablespoons** **grated** **Parmesan**
2 汤匙 磨碎的 帕尔马干酪

2汤匙磨碎的帕玛森奶酪

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd] [ˈtʃedər] [tʃiːz]
1 **tablespoon** **shredded** **Cheddar** **cheese**
1 汤匙 碎 切达干酪 奶酪

1汤匙切碎的切达奶酪

[wʌn] [dæʃ] [kaɪˈen]
1 **dash** **Cayenne**
1 短跑 辣椒

号 Cayenne

[wʌn] [dæʃ] [pəˈpriːkə]
1 **dash** **Paprika**
1 短跑 辣椒

1 滴辣椒粉

[kʌt] [ˈɑːrtɪtʃoʊk] [ˈhɑːrts] [ɪn] [hæf] , [pleɪs] [wʌn] [hæf] [kʌt] [saɪd] [daʊn] [ɑːn] [iːtʃ] [bred] [slaɪs] .
Cut **artichoke** **hearts** **in** **half** **,** **place** **one** **half** **cut** **side** **down** **on** **each** **bread** **slice** **.**
切 朝鲜蓟 心 在 一半 , 地方 一 一半 切 边 向下 在 每个 面包 片 .

将洋蓟心切成两半，将其中一半切面朝下放在每片面包上。

[biːt] [eg] [waɪt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **white** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白色的 直到 僵硬的 .

把蛋白打发至硬性发泡。

[foʊld] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪkˈsept] [pəˈpriːkə] .
Fold **in** **remaining** **ingredients** **except** **paprika** **.**
折叠 在 其余的 原料 除了 辣椒 .

将除辣椒粉外的剩余食材拌匀。

[tɑːp] [iːtʃ] [ˈɑːrtɪtʃoʊk] [hæf] [wɪð; wɪθ] [əˈbaʊt] 1½ [ˈtiːspuːn] [eg] [waɪt] [ˈmɪkstʃər] .
Top **each** **artichoke** **half** **with** **about** **1½** **teaspoons** **egg** **white** **mixture** **.**
顶部 每个 朝鲜蓟 一半 和 关于 1½ 茶匙 蛋 白色的 混合物 .

在每半个洋蓟上放约 1½ 茶匙蛋清混合物。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [pəˈpriːkə] .
Sprinkle **with** **paprika** **.**
撒 和 辣椒 .

撒上辣椒粉。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .
Bake **at** **400** **degrees** **for** **10** **to** **15** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 为了 - 到 - 分钟 .

以 400 度烘烤 10 至 15 分钟。

[ˈɑːrtɪtʃoʊk] [tʃiːz] [friˈtaːtə] ([ˈɑːmlət])
ARTICHOKE **CHEESE** **FRITTATA** **(** **OMELETTE** **)**
朝鲜蓟 奶酪 意式烘蛋 (煎蛋卷)

朝鲜蓟奶酪煎蛋饼（蛋卷）

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn]['dʌz(ə)n] ['krʌmbld] ['soʊdə] ['krækərz]
1 **dozen** **crumbled** **soda** **crackers**
1 打 崩溃了 苏打 饼干

一打碎的苏打饼干

½ [paʊnd] ['greɪtɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
½ **pound** **grated** **Cheddar** **cheese**
½ 磅 磨碎的 切达干酪 奶酪

1/2磅切达干酪碎

[ˌtuː'tuː]['dʒɑːrz][ʌv; əv][sɪks] [aʊns] ['mɛrəˌneɪtɪd] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['hɑːrts] , [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [dreɪnd] ,
2 **jars** **of** **6** **ounce** **marinated** **artichoke** **hearts** **,** **chopped** **and** **drained** **,**
2 罐子 的 6 盎司 腌制 朝鲜蓟 心 , 切碎 和 排水 ,
[rɪ'zɜːrv] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːrtɪtʃoʊk] [ɔɪl] .
reserving **2** **tablespoons** **artichoke** **oil** **.**
预订 2 汤匙 朝鲜蓟 油 .

罐 6 盎司腌制朝鲜蓟心，切碎并沥干水分，保留 2 汤匙朝鲜蓟油。

[θriː] [griːn] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt]
3 **green** **onions** **,** **chopped**
3 绿色的 洋葱 , 切碎

3根青葱，切碎

[wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk]
1 **clove** **garlic**
1 丁香 蒜

1瓣大蒜

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [freʃ] ['pɑːrsli]
½ **cup** **chopped** **fresh** **parsley**
½ 杯子 切碎 新鲜的 香菜

1/2 杯切碎的新鲜欧芹

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[fraɪ]['ʌnjən][ænd; ənd] [hoʊl] ['gɑːrlɪk][ɪn] [rɪ'zɜːrvd] [ɔɪl] .
Fry **onion** **and** **whole** **garlic** **in** **reserved** **oil** **.**
炒 洋葱 和 所有的 蒜 在 预订的 油 .

用预留的油煎洋葱和整颗大蒜。

[rɪ'muːv] ['gɑːrlɪk] , [ænd; ənd] [teɪk] [pæn] [ɔːf] [hiːt] .
Remove **garlic** **,** **and** **take** **pan** **off** **heat** **.**
消除 蒜 , 和 拿 平底锅 离开 热 .

取出蒜瓣，将锅从火上移开。

[kuːl] [ðə; ðɪ] ['ʌnjənz] .
Cool **the** **onions** **.**
凉爽的 这 洋葱 .

将洋葱放凉。

[biːt] [egz] ['slaɪtli] [ɪn][lɑːrdʒ] [boʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [iːtʃ] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənt] ,
Beat **eggs** **slightly** **in** **large** **bowl** **and** **add** **each** **remaining** **ingredient** **,**
打 鸡蛋 轻微地 在 大的 碗 和 添加 每个 其余的 成分 ,

在大碗中将鸡蛋稍微打散，然后加入剩余的每一种配料。

[wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .

one	at	a	time	with	a	fork	.
一	在	一个	时间	和	一个	叉	.

用叉子一个一个地吃。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['ɑːtɪtʃəʊks] [tuː; tə]['mɪkstʃər] .

Add	artichokes	to	mixture	.
添加	洋蓟	到	混合物	.

将朝鲜蓟加入混合物中。

[stɜːr][ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [wel] [griːst] [eɪt] × [eɪt][pæn][ɔːr][naɪn] [ɪntʃ] [raʊnd] [pæn] .

Stir	and	pour	into	well	greased	8	×	8	pan	or	9	inch	round	pan	.
搅拌	和	倒	进入	出色地	涂油	8	×	8	平底锅或者		9	英寸	圆形的	平底锅	.

搅拌均匀后倒入抹好油脂的 8 × 8 英寸烤盘或 9 英寸圆形烤盘中。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Bake	35	to	40	minutes	at	325	degrees	.
烤	-	到	-	分钟	在	-	学位	.

以 325 度烘烤 35 至 40 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .

Serve	hot	or	cold	.
服务	热的	或者	寒冷的	.

热食或冷食皆可。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	21	]
[	页	-	]

[第21页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	22	]
[	页	-	]

[第22页]

[ə; eɪ] [miːl] [ɪn] [ɪt'self]

A	MEAL	IN	ITSELF
一个	一顿饭	在	本身

本身就是一顿饭

[wʌn][kʌp] [kriːmd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	cup	creamed	cottage	cheese
1	杯子	奶油	小屋	奶酪

杯奶油状乡村奶酪

½ [kʌp] ['blɜː] [tʃiːz] , [mæʃt]

½	cup	bleu	cheese	,	mashed
½	杯子	蓝色	奶酪	,	捣碎

1/2 杯蓝纹奶酪，捣碎

[wʌn][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] , ['θɪnli] [slaɪst]

1	hard	-	boiled	egg	,	thinly	sliced
1	难的	-	煮沸	蛋	,	薄薄的	切片

1个煮熟的鸡蛋，切成薄片

[wʌn] [smɔːl] [griːn] ['ʌnjən] , ['θɪnli] [slaɪst]

1	small	green	onion	,	thinly	sliced
1	小的	绿色的	洋葱	,	薄薄的	切片

1根小葱，切成薄片

¼ [kʌp] [swiːt] ['pɪkl] ['relɪʃ]

¼	cup	sweet	pickle	relish
¼	杯子	甜的	泡菜	尽情享用

1/4 杯甜腌菜酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kriːmi] [frentʃ] ['dresɪŋ]

2	**tablespoons**	**Creamy**	**French**	**dressing**
2	汤匙	奶油状	法语	敷料

2汤匙奶油法式沙拉酱

[mɪks][ɪn] [glæs] [boʊl] .

Mix	**in**	**glass**	**bowl**	**.**
混合	在	玻璃	碗	.

在玻璃碗中混合。

['kʌvər] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ˌoʊvər'naɪt] .

Cover	**and**	**refrigerate**	**overnight**	**.**
覆盖	和	冷藏	过夜	.

盖好后放入冰箱冷藏过夜。

[sɜːrv] [koʊld][wɪð; wɪθ] ['krækərz] .

Serve	**cold**	**with**	**crackers**	**.**
服务	寒冷的	和	饼干	.

冷食，配饼干食用。

[swɪs] [tʃiːz] [spred]

SWISS	**CHEESE**	**SPREAD**
瑞士	奶酪	传播

瑞士奶酪酱

⅓ [kʌp] ['meɪəneɪz]

⅓	**cup**	**mayonnaise**
⅓	杯子	蛋黄酱

1/4 杯蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [waɪt] [waɪn]

1	**tablespoon**	**white**	**wine**
1	汤匙	白色的	葡萄酒

1汤匙白葡萄酒

½ ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]

½	**teaspoon**	**lemon**	**juice**
½	茶匙	柠檬	汁

1/2茶匙柠檬汁

¼ ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]

¼	**teaspoon**	**prepared**	**mustard**
¼	茶匙	准备	芥末

1/4茶匙芥末酱

[wʌn] [dæʃ] [iːtʃ] — ['gɑːrlɪk] ['paʊdər] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['nʌtmeg]

1	**dash**	**each**	**—**	**garlic**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**nutmeg**
1	短跑	每个	—	蒜	粉末	,	盐	,	胡椒	,	肉豆蔻

蒜粉、盐、胡椒粉、肉豆蔻各少许。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['faɪnli] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [swɪs] [tʃiːz]

2	**cups**	**finely**	**shredded**	**Swiss**	**cheese**
2	杯子	精细地	碎	瑞士	奶酪

2 杯切碎的瑞士奶酪

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Combine	**all**	**ingredients**	**and**	**chill**	**.**
结合	全部	原料	和	寒意	.

将所有材料混合，冷藏。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [nʌts] .

Garnish	**with**	**nuts**	**.**
装饰	和	坚果	.

撒上坚果碎装饰。

['tʃedər]	[bɪr]	[spred]
CHEDDAR	**BEER**	**SPREAD**
切达干酪	啤酒	传播

切达啤酒酱

½	[paʊnd]	[maɪld]	['tʃedər]	[tʃiːz]	,	['greɪtɪd]
½	**pound**	**mild**	**Cheddar**	**cheese**	**,**	**grated**
½	磅	温和的	切达干酪	奶酪	,	磨碎的

1/2磅温和切达干酪，磨碎

½	[kloʊv]	[ʌv; əv]	['gɑːrlɪk]	[krʌʃt]
½	**clove**	**of**	**garlic**	**crushed**
½	丁香	的	蒜	碎

半瓣蒜，压碎

[wʌn]	[dæʃ]	[kaɪ'en]
1	**dash**	**cayenne**
1	短跑	辣椒

滴卡宴辣椒粉

[wʌn]	['teɪblspuːn]	['wustəʃiə]	[sɔːs]
1	**tablespoon**	**Worcestershire**	**sauce**
1	汤匙	伍斯特郡	酱

1汤匙伍斯特沙司

½	['tiːspuːn]	[draɪ]	['mʌstərd]
½	**teaspoon**	**dry**	**mustard**
½	茶匙	干燥	芥末

½茶匙干芥末

½	[kʌp]	[bɪr]
½	**cup**	**beer**
½	杯子	啤酒

半杯啤酒

[kəm'baɪn]	[ɔːl]	[ɪn'griːdiənts]	[ænd; ənd]	[mɪks]	[ʌn'tɪl]	[smuːð]	.
Combine	**all**	**ingredients**	**and**	**mix**	**until**	**smooth**	**.**
结合	全部	原料	和	混合	直到	光滑的	.

将所有材料混合搅拌至顺滑。

[fɪl]	[krɑːk]	[ænd; ənd]	[siːl]	[wɪð; wɪθ]	['pærəfɪn]	.
Fill	**crock**	**and**	**seal**	**with**	**paraffin**	**.**
充满	缸	和	海豹	和	石蜡	.

将陶罐装满，并用石蜡密封。

[rɪ'frɪdʒəreɪt]	['sevrəl]	[wiːks]	.
Refrigerate	**several**	**weeks**	**.**
冷藏	一些	周	.

冷藏数周。

[meɪks]	1½	[kʌps]	.
Makes	**1½**	**cups**	**.**
制作	1½	杯子	.

可制成 1½ 杯。

[kræb]	[ænd; ənd]	[kriːm]	[tʃiːz]
CRAB	**AND**	**CREAM**	**CHEESE**
螃蟹	和	奶油	奶酪

蟹肉和奶油奶酪

[wʌn]	[eɪt]	[ɑːz]	.
1	**8**	**oz**	**.**
1	8	盎司	.

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn]['bɑːt(ə)l] ['kɑːkteɪl] [sɔːs] ([siː] [pæs] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l])
1 **bottle** **cocktail** **sauce** **(** **Sea** **Pass** **,** **if** **possible** **)**
1 瓶子 鸡尾酒 酱 (海 经过 , 如果 可能的)

1瓶鸡尾酒酱（如果可以，最好是Sea Pass牌的）

[wʌn][kæn; kən] ['kræbˌmiːt] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [boʊnd]
1 **can** **Crabmeat** **,** **drained** **and** **boned**
1 能 蟹肉 , 排水 和 骨

1罐沥干去骨蟹肉

['leɪər] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] .
Layer **above** **ingredients** **.**
层 多于 原料 .

铺在食材上面。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['melbə] [raʊndz] [ɔːr] ['sesəmi] ['krækərz] .
Serve **with** **melba** **rounds** **or** **sesame** **crackers** **.**
服务 和 梅尔巴 回合 或者 芝麻 饼干 .

可搭配梅尔巴饼或芝麻饼干食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **23** **]**
[页 -]

[第23页]

['dɪli] [dɪp]
DILLY **DIP**
迪利 蘸

迪利迪普

⅔ [kʌp] ['meɪəneɪz]
⅔ **cup** **mayonnaise**
⅔ 杯子 蛋黄酱

⅔ 杯蛋黄酱

⅔ [kʌp]['saʊər] [kriːm]
⅔ **cup** **sour** **cream**
⅔ 杯子 酸的 奶油

⅔ 杯酸奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [draɪd] [griːn] ['ʌnjənz]
1 **tablespoon** **dried** **green** **onions**
1 汤匙 干燥 绿色的 洋葱

1汤匙干葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [draɪd] ['pɑːrsli]
1 **tablespoon** **dried** **parsley**
1 汤匙 干燥 香菜

1汤匙干欧芹

[wʌn] ['tiːspuːn] [dɪl] [wiːd]
1 **teaspoon** **dill** **weed**
1 茶匙 莳萝 杂草

1茶匙莳萝

[wʌn] ['tiːspuːn] ['æksent]
1 **teaspoon** **accent**
1 茶匙 口音

1茶匙调味料

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli]
1 **tablespoon** **parsley**
1 汤匙 香菜

1汤匙欧芹

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔːr; fər] - ['aʊərz] .
Refrigerate **for** **24** **hours** **.**
冷藏 为了 - 小时 .

冷藏24小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['vedʒtəb(ə)lz] .
Serve **with** **vegetables** **.**
服务 和 蔬菜 .

配蔬菜食用。

['roʊkə] [dɪp] [fɔːr; fər] ['vedʒtəb(ə)lz]
ROKA **DIP** **FOR** **VEGETABLES**
ROKA 蘸 为了 蔬菜

ROKA蔬菜蘸酱

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn][dʒɑːr]['roʊkə] [tʃiːz]
1 **jar** **Roka** **cheese**
1 罐 罗卡 奶酪

1罐罗卡奶酪

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['roʊkə] [tʃiːz] ['krʌmbld]
2 **ounces** **Roka** **cheese** **crumbled**
2 盎司 罗卡 奶酪 崩溃了

2盎司罗卡奶酪碎

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **tablespoon** **Worcestershire** **sauce**
1 汤匙 伍斯特郡 酱

1汤匙伍斯特沙司

[wʌn] [dæʃ] [tə'bæskoʊ]
1 **dash** **Tabasco**
1 短跑 塔巴斯科辣椒酱

滴塔巴斯科辣椒酱

[wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['wɔːtərkres]
1 **cup** **finely** **chopped** **watercress**
1 杯子 精细地 切碎 西洋菜

杯切碎的西洋菜

[fɔːr] [griːn] ['ʌnjənz] [tʃɑːpt]
4 **green** **onions** **chopped**
4 绿色的 洋葱 切碎

4根切碎的青葱

¼ ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk] ['paʊdər]
¼ **teaspoon** **garlic** **powder**
¼ 茶匙 蒜 粉末

1/4茶匙蒜粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
2 **tablespoons** **mayonnaise**
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **curry** **powder**
1 茶匙 咖喱 粉末

1茶匙咖喱粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [boʊ] ['mɑːnd]
1 **teaspoon** **Beau** **Monde**
1 茶匙 博 世界

1茶匙博蒙德

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **sour** **cream**
1 杯子 酸的 奶油

杯酸奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʌnjən] [fleɪks]
1 **tablespoon** **onion** **flakes**
1 汤匙 洋葱 薄片

1汤匙洋葱片

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['mɪksər] .
Mix **all** **ingredients** **in** **mixer** **.**
混合 全部 原料 在 混合器 .

将所有材料放入搅拌机中混合。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [rɔː] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Serve **with** **raw** **vegetables** **.**
服务 和 生的 蔬菜 .

搭配生蔬菜食用。

['blʌdi] ['meri] [dɪp]
BLOODY **MARY** **DIP**
血腥 玛丽 蘸

血腥玛丽蘸酱

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **sour** **cream**
1 杯子 酸的 奶油

杯酸奶油

[wʌn] [kʌp] ['meɪəneɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] ['envələʊps] ['blʌdi] ['meri] [mɪks]
2 **envelopes** **Bloody** **Mary** **Mix**
2 信封 血腥 玛丽 混合

包血腥玛丽混合饮料

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [griːn] ['ʌnjənz] , [mɪnst]
2 **tablespoons** **green** **onions** **,** **minced**
2 汤匙 绿色的 洋葱 , 剁碎

2汤匙切碎的葱

[mɪks][ænd; ənd] [tʃɪl] [ˌoʊvərˈnaɪt] .
Mix **and** **chill** **overnight** **.**
混合 和 寒意 过夜 .

混合后冷藏过夜。

[dɪp]['vedʒtəb(ə)lz][ɔːr] ['krækərz] .
Dip **vegetables** **or** **crackers** **.**
蘸 蔬菜 或者 饼干 .

蘸蔬菜或饼干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 24]
[页 -]

[第24页]

[sɔɪ] [sɔːs] [dɪp]
SOY **SAUCE** **DIP**
大豆 酱 蘸

酱油蘸料

[wʌn][kʌp] ['meɪəneɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [diː'haɪdreɪtɪd] ['ʌnjənz]
2 **tablespoons** **dehydrated** **onions**
2 汤匙 脱水 洋葱

2汤匙脱水洋葱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
2 **tablespoons** **milk**
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
1 **teaspoon** **ginger**
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgər]
1 **teaspoon** **vinegar**
1 茶匙 醋

1茶匙醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔɪ] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Soy** **Sauce**
1 茶匙 大豆 酱

1茶匙酱油

[kəm'baɪn] [ænd; ənd][juːz][fɔːr; fər]['vedʒtəb(ə)l][dɪp] .
Combine **and** **use** **for** **vegetable** **dip** **.**
结合 和 使用 为了 蔬菜 蘸 .

混合后可用作蔬菜蘸酱。

[senˈtʃʊriən] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪp]
CENTURION **VEGETABLE** **DIP**
百夫长 蔬菜 蘸

百夫长蔬菜蘸酱

[wʌn]['bɑːt(ə)l] ['wɪlsənz] [biː][viː]['greɪvi] [beɪs]
1 **bottle** **Wilson's** **B** **V** **Gravy** **Base**
1 瓶子 威尔逊的 B V 肉汁 根据

1瓶威尔逊BV肉汁底料

[wʌn][paɪnt] ['meɪəneɪz]
1 **pint** **mayonnaise**
1 品脱 蛋黄酱

1品脱蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː][eɪt][ɑːz] .
2 **8** **oz** **.**
2 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **grated** **onion**
1 汤匙 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[biːt] [tə'geðər] , [wɪð; wɪθ]['mɪksər] , [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['meɪəneɪz] .
Beat **together** **,** **with** **mixer** **,** **all** **ingredients** **except** **mayonnaise** **.**
打 一起 , 和 混合器 , 全部 原料 除了 蛋黄酱 .

用搅拌器将除蛋黄酱以外的所有食材搅拌均匀。

[foʊld][ɪn] ['meɪəneɪz] [wɪð; wɪθ] [spuːn] .
Fold **in** **mayonnaise** **with** **spoon** **.**
折叠 在 蛋黄酱 和 勺子 .

用勺子拌入蛋黄酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [rɔː] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Serve **with** **raw** **vegetables** **.**
服务 和 生的 蔬菜 .

搭配生蔬菜食用。

['wɪlsənz] [ˌbiːˌviːˈaɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪp]
WILSON'S **BVI** **VEGETABLE** **DIP**
威尔逊的 英属维尔京群岛 蔬菜 蘸

威尔逊英属维尔京群岛蔬菜蘸酱

[wʌn][paɪnt] ['hɛlmənz] ['meɪəneɪz]
1 **pint** **Hellmann's** **mayonnaise**
1 品脱 赫尔曼 蛋黄酱

1品脱亨氏蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː][eɪt][ɑːz] .
2 **8** **oz** **.**
2 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] .
2 **oz** **.**
2 盎司 .

2盎司

[bluː] [tʃiːz]
Blue **cheese**
蓝色的 奶酪

蓝纹奶酪

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] .
2 **oz** **.**
2 盎司 .

2盎司

[ˌbiːˌviːˈaɪ] ['greɪvi] [beɪs]
BVI **Gravy** **Base**
英属维尔京群岛 肉汁 根据

英属维尔京群岛肉汁底料

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[wʌn] [mɪnst] [griːn] ['ʌnjən]
1 **minced** **green** **onion**
1 剁碎 绿色的 洋葱

1根切碎的葱

[biːt] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ]['mɪksər] , [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['meɪəneɪz] .
Beat **together** **with** **mixer** **,** **all** **ingredients** **except** **mayonnaise** **.**
打 一起 和 混合器 , 全部 原料 除了 蛋黄酱 .

用搅拌器将除蛋黄酱以外的所有材料搅拌均匀。

[foʊld][ɪn] ['meɪəneɪz] [wɪð; wɪθ] [spuːn] .
Fold **in** **mayonnaise** **with** **spoon** **.**
折叠 在 蛋黄酱 和 勺子 .

用勺子拌入蛋黄酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [rɔː] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Serve **with** **raw** **vegetables** **.**
服务 和 生的 蔬菜 .

搭配生蔬菜食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **25** **]**
[页 -]

[第25页]

[ʃrɪmp] [ɔːr] [kræb] [moʊld]
SHRIMP **OR** **CRAB** **MOLD**
虾 或者 螃蟹 模具

虾或蟹模具

[ˌtuːˈtuː][kænz] [ʃrɪmp] [ɔːr][kræb]
2 **cans** **shrimp** **or** **crab**
2 罐头 虾 或者 螃蟹

2罐虾或蟹

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [suːp]
1 **can** **tomato** **soup**
1 能 番茄 汤

1罐番茄汤

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒelətɪn]
1 **tablespoon** **gelatin**
1 汤匙 明胶

1汤匙明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

1/4 杯冷水

[wʌn] [kʌp] ['seləri]
1 **cup** **celery**
1 杯子 芹菜

杯芹菜

½ [kʌp] ['ʌnjən] [tʃɑːpt]
½ **cup** **onion** **chopped**
½ 杯子 洋葱 切碎

1/2 杯切碎的洋葱

¾ [kʌp] ['hɛlmənz] ['meɪəneɪz]
¾ **cup** **Hellmann's** **Mayonnaise**
¾ 杯子 赫尔曼 蛋黄酱

3/4 杯 Hellmann's 蛋黄酱

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .
Dissolve **gelatin** **in** **cold** **water** **.**
溶解 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶溶于冷水中。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat **to** **boiling** **.**
热 到 沸腾 .

加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [suːp] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add **soup** **little** **at** **a** **time** **.**
添加 汤 小的 在 一个 时间 .

汤要少量多次地加。

[mɪks] [tʃiːz] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Mix **cheese** **little** **at** **a** **time** **.**
混合 奶酪 小的 在 一个 时间 .

每次少量地搅拌奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] [rest] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .
Add **rest** **of** **ingredients** **.**
添加 休息 的 原料 .

加入剩余的食材。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [griːst] [fɪʃ] [ʃeɪpt] [moʊld] .
Pour **into** **a** **greased** **fish** **shaped** **mold** **.**
倒 进入 一个 涂油 鱼 形状 模具 .

倒入抹了油的鱼形模具中。

[hæm] [bɔːl]
HAM **BALL**
火腿 球

火腿球

[wʌn][eɪt][ɑːz] .

1	8	oz	.
1	8	盎司	.

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]

cream	cheese
奶油	奶酪

奶油奶酪

[wʌn][lɑːrdʒ] ['ʌndərˌwʊd] ['devəld] [hæm]

1	large	Underwood	Deviled	Ham
1	大的	安德伍德	魔鬼	火腿

1份大份安德伍德魔鬼火腿

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

3	tablespoons	chopped	onion
3	汤匙	切碎	洋葱

3汤匙切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'mentoʊ] [stʌft] ['ɑːlɪvz]

½	cup	chopped	pimento	stuffed	olives
½	杯子	切碎	甜椒	填充	橄榄

1/2 杯切碎的甜椒酿橄榄

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wustəʃiə] [sɔːs]

2	tablespoons	Worcestershire	sauce
2	汤匙	伍斯特郡	酱

2汤匙伍斯特沙司

[wʌn][fɔːr][ɑːz] .

1	4	oz	.
1	4	盎司	.

4 盎司

['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]

grated	sharp	cheddar	cheese
磨碎的	锋利的	切达干酪	奶酪

磨碎的浓味切达奶酪

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]

2	tablespoons	mayonnaise
2	汤匙	蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Mix	all	together	and	chill	until	firm	.
混合	全部	一起	和	寒意	直到	公司	.

将所有材料混合均匀，冷藏至凝固。

[fɔːrm]['ɪntuː][bɔːl][ænd; ənd][roʊl][ɪn][pɪ'kɑːnz] .

Form	into	ball	and	roll	in	pecans	.
形式	进入	球	和	卷	在	山核桃	.

揉成球状，然后在山核桃碎中滚一滚。

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ðɪs] [æt; ət] [liːst] [θriː] [deɪz] [ɪn] [æd'væns] .

You	can	make	this	at	least	three	days	in	advance	.
你	能	制作	这	在	至少	三	天	在	进步	.

你可以至少提前三天做好。

[klæm] [dɪp]

CLAM	DIP
蛤	蘸

蛤蜊蘸酱

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

½ [kʌp]['saʊər] [kriːm]
½ **cup** **sour** **cream**
½ 杯子 酸的 奶油

1/2 杯酸奶油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
2 **tablespoons** **mayonnaise**
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [dɪl]
2 **tablespoons** **dill**
2 汤匙 莳萝

2汤匙莳萝

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['gɑːrlɪk][sɔːlt]
1 **tablespoon** **garlic** **salt**
1 汤匙 蒜 盐

1汤匙蒜盐

[wʌn]['sɛvən][ɑːz] .
1 **7** **oz** **.**
1 7 盎司 .

7 盎司

[kæn; kən] [mɪkst] [klæmz]
can **mixed** **clams**
能 混合 蛤蜊

罐装什锦蛤蜊

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **minced** **onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[mɪks] [tə'geðər] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [klæmz] .
Mix **together** **all** **ingredients** **except** **clams** **.**
混合 一起 全部 原料 除了 蛤蜊 .

除了蛤蜊以外，将所有食材混合在一起。

[foʊld][ɪn][klæmz][ænd; ənd] [rɪˈfrɪdʒəreɪt] - ['aʊərz] .
Fold **in** **clams** **and** **refrigerate** **24** **hours** **.**
折叠 在 蛤蜊 和 冷藏 - 小时 .

拌入蛤蜊，冷藏 24 小时。

[greɪt] [wɪð; wɪθ] [kɪŋ] [saɪz]['friːtoʊz] .
Great **with** **king** **size** **Fritos** **.**
伟大的 和 国王 尺寸 菲多利 .

搭配特大号薯片很棒。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **26** **]**
[页 -]

[第26页]

['piːnʌt]	['bʌtər]	[peɪt]
PEANUT	**BUTTER**	**PATE**
花生	黄油	肉酱

花生酱

½	[kʌp]	[tʃɑːpt]	[freʃ]	['mʌʃrʊmz]
½	**cup**	**chopped**	**fresh**	**mushrooms**
½	杯子	切碎	新鲜的	蘑菇

1/2 杯切碎的新鲜蘑菇

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['bʌtər]
2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['lemən]	[dʒuːs]
2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn]	[eɪt]	[ɑːz]	.
1	**8**	**oz**	**.**
1	8	盎司	.

8 盎司

[kriːm]	[tʃiːz]	,	[ˈsɔfənd]
cream	**cheese**	**,**	**softened**
奶油	奶酪	,	软化

软化的奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['kriːmi]	['piːnʌt]	['bʌtər]
2	**tablespoons**	**creamy**	**peanut**	**butter**
2	汤匙	奶油状	花生	黄油

2汤匙奶油花生酱

[ˌtuːˈtuː]	['slaɪsɪz]	['beɪkən]	—	[krɪsp]	[ænd; ənd]	['krʌmbld]
2	**slices**	**bacon**	**—**	**crisp**	**and**	**crumbled**
2	切片	熏肉	—	脆	和	崩溃了

2片培根——酥脆并切碎

[θriː]	[griːn]	['ʌnjənz]	,	['faɪnli]	[tʃɑːpt]
3	**green**	**onions**	**,**	**finely**	**chopped**
3	绿色的	洋葱	,	精细地	切碎

3根青葱，切碎

[kʊk]	['mʌʃrʊmz]	[ɪn]	['bʌtər]	[fɔːr; fər]	[faɪv]	['mɪnɪts]	,	[stɜːr]	[ɪn]	['lemən]	[dʒuːs]	.
Cook	**mushrooms**	**in**	**butter**	**for**	**5**	**minutes**	**,**	**stir**	**in**	**lemon**	**juice**	**.**
厨师	蘑菇	在	黄油	为了	5	分钟	,	搅拌	在	柠檬	汁	.

用黄油将蘑菇炒5分钟，拌入柠檬汁。

[rɪˈmuːv]	[frʌm; frəm]	[hiːt]	.
Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[biːt]	[kriːm]	[tʃiːz]	[ænd; ənd]	['piːnʌt]	['bʌtər]	[ʌnˈtɪl]	['flʌfi]	.
Beat	**cream**	**cheese**	**and**	**peanut**	**butter**	**until**	**fluffy**	**.**
打	奶油	奶酪	和	花生	黄油	直到	蓬松的	.

将奶油奶酪和花生酱搅打至蓬松。

[stɜːr]	[ɪn]	['mʌʃrʊmz]	[ænd; ənd]	['kʌvər]	.
Stir	**in**	**mushrooms**	**and**	**cover**	**.**
搅拌	在	蘑菇	和	覆盖	.

加入蘑菇，盖上盖子。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [æt; ət] [liːst] [wʌn][ˈaʊər] .

Refrigerate	**at**	**least**	**one**	**hour**	**.**
冷藏	在	至少	一	小时	.

冷藏至少一小时。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː][bɔːl][ænd; ənd][roʊl][ɪn][ˈbeɪkən][ænd; ənd] [ˈʌnjənz] .

Shape	**into**	**ball**	**and**	**roll**	**in**	**bacon**	**and**	**onions**	**.**
形状	进入	球	和	卷	在	熏肉	和	洋葱	.

揉成球状，然后在培根和洋葱中滚一滚。

[ˈkʌvər] [ænd; ənd] [rɪˈfrɪdʒəreɪt] [ʌnˈtɪl] [ˈsɜːrvɪŋ] [taɪm] .

Cover	**and**	**refrigerate**	**until**	**serving**	**time**	**.**
覆盖	和	冷藏	直到	服务	时间	.

盖好后放入冰箱冷藏，待食用时取出。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˈkrækərz] .

Serve	**with**	**crackers**	**.**
服务	和	饼干	.

配饼干食用。

[ˈspɪnɪtʃ] [ˈæpɪtaɪzər]

SPINACH	**APPETIZER**
菠菜	开胃菜

菠菜开胃菜

[wʌn][ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .

1	**pkg**	**.**
1	包装	.

包

[ˈfroʊz(ə)n] [tʃɑːpt] [ˈspɪnɪtʃ] , [θɔːd] [ænd; ənd] [dreɪnd]

frozen	**chopped**	**spinach**	**,**	**thawed**	**and**	**drained**
冷冻	切碎	菠菜	,	解冻	和	排水

冷冻菠菜碎，解冻并沥干水分

[wʌn][eɪt][ɑːz] .

1	**8**	**oz**	**.**
1	8	盎司	.

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]

cream	**cheese**
奶油	奶酪

奶油奶酪

½ [ˈtiːspuːn] [boʊ] [ˈmɑːnd]

½	**teaspoon**	**Beau**	**Monde**
½	茶匙	博	世界

1/2茶匙博蒙德

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

1/2茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [freʃ] [ˈpɑːrsli]

½	**cup**	**chopped**	**fresh**	**parsley**
½	杯子	切碎	新鲜的	香菜

1/2 杯切碎的新鲜欧芹

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] [ˈʌnjən] [tɑːps]

¼	**cup**	**chopped**	**green**	**onion**	**tops**
¼	杯子	切碎	绿色的	洋葱	最高额

1/4 杯切碎的葱绿

[wʌn] ['tiːspuːn] [dɪl] [wiːd]
1 **teaspoon** **Dill** **Weed**
1 茶匙 莳萝 杂草

1茶匙莳萝

[mɪks] ['evriθɪŋ] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn]['pɑːrti] [raɪ] .
Mix **everything** **together** **and** **serve** **on** **party** **rye** **.**
混合 一切 一起 和 服务 在 派对 黑麦 .

将所有食材混合，盛在派对黑麦面包上即可。

[bluː] [tʃiːz] [spred]
BLUE **CHEESE** **SPREAD**
蓝色的 奶酪 传播

蓝纹奶酪酱

[wʌn] [kʌp] [ə'merɪkən] [bluː] [tʃiːz]
1 **cup** **American** **blue** **cheese**
1 杯子 美国人 蓝色的 奶酪

杯美式蓝纹奶酪

[wʌn] [kʌp] [kriːm] [tʃiːz]
1 **cup** **cream** **cheese**
1 杯子 奶油 奶酪

杯奶油奶酪

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **teaspoons** **minced** **onion**
2 茶匙 剁碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

½ [kʌp] ['saʊər] [kriːm]
½ **cup** **sour** **cream**
½ 杯子 酸的 奶油

1/2 杯酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [waɪt] [waɪn]
2 **tablespoons** **white** **wine**
2 汤匙 白色的 葡萄酒

2汤匙白葡萄酒

[pɪntʃ] ['gɑːrlɪk]
pinch **garlic**
捏 蒜

少许蒜末

[fɔːr] [strɪps] [krɪsp] ['beɪkən] , [krʌʃt]
4 **strips** **crisp** **bacon** **,** **crushed**
4 条状物 脆 熏肉 , 碎

4条脆培根，压碎

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Mix **all** **ingredients** **and** **chill** **.**
混合 全部 原料 和 寒意 .

将所有材料混合，冷藏。

[sɜːrv] [ɑːn] ['krækərz] .
Serve **on** **crackers** **.**
服务 在 饼干 .

佐以饼干食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **27** **]**
[页 -]

[第27页]

[klæm] [bɔːl]
CLAM **BALL**
蛤 球

蛤蜊球

[ˌtuːˈtuː][eɪt][ɑːz] .
2 **8** **oz** **.**
2 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː] [griːn] ['ʌnjənz] , [mɪnst]
2 **green** **onions** **,** **minced**
2 绿色的 洋葱 , 剁碎

2根青葱，切碎

[wʌn] [dæʃ] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **dash** **Worcestershire** **sauce**
1 短跑 伍斯特郡 酱

滴伍斯特沙司

[wʌn] [dæʃ] ['lemən] ['pepər]
1 **dash** **lemon** **pepper**
1 短跑 柠檬 胡椒

少许柠檬胡椒粉

[wʌn][kæn; kən] [mɪnst] [klæmz] , [dreɪnd]
1 **can** **minced** **clams** **,** **drained**
1 能 剁碎 蛤蜊 , 排水

1罐蛤蜊肉末，沥干水分

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] .
Combine **all** **ingredients** **.**
结合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[ʃeɪp] [ɪn] [bɔːl] [ænd; ənd] [roʊl] [ɪn] [ʃeld] ['sʌnflaʊər] [siːdz] .
Shape **in** **ball** **and** **roll** **in** **shelled** **sunflower** **seeds** **.**
形状 在 球 和 卷 在 带壳 向日葵 种子 .

揉成球状，然后在去壳葵花籽中滚一滚。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sesəmi] ['krækərz] .
Serve **with** **sesame** **crackers** **.**
服务 和 芝麻 饼干 .

配芝麻饼干食用。

['skrʌmpʃəs] [ʃrɪmp] [spred]
SCRUMPTIOUS **SHRIMP** **SPREAD**
美味的 虾 传播

美味虾酱

½ [kʌp] ['tʃɪli] [sɔːs]
½ **cup** **Chili** **Sauce**
½ 杯子 辣椒 酱

1/2 杯辣椒酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [təˈmeɪtoʊ] [peɪst]
3 **tablespoons** **tomato** **paste**
3 汤匙 番茄 粘贴

3汤匙番茄酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [dɪl] ['pɪkl] ['lɪkwɪd]
2 **tablespoons** **dill** **pickle** **liquid**
2 汤匙 莳萝 泡菜 液体

2汤匙莳萝泡菜汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['hɔːrsrædɪʃ]
1 **tablespoon** **Horseradish**
1 汤匙 辣根

1汤匙辣根

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [dɪl] ['pɪkl]
½ **cup** **chopped** **dill** **pickle**
½ 杯子 切碎 莳萝 泡菜

1/2 杯切碎的莳萝泡菜

[wʌn]['sɛvən][ɑːz] .
1 **7** **oz** **.**
1 7 盎司 .

7 盎司

[kæn; kən] [tʃɑːpt] [ʃrɪmp]
can **chopped** **shrimp**
能 切碎 虾

罐装虾仁

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[biːt] [kriːm] [tʃiːz] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Beat **cream** **cheese** **,** **add** **remaining** **ingredients** **.**
打 奶油 奶酪 , 添加 其余的 原料 .

搅打奶油奶酪，加入剩余的食材。

[sɜːrv] [ɑːn] ['krækərz] .
Serve **on** **crackers** **.**
服务 在 饼干 .

佐以饼干食用。

['mænsfiːld] [dɪp]
MANSFIELD **DIP**
曼斯菲尔德 蘸

曼斯菲尔德浸入式

[ˌtuːˈtuː][kænz] ['kræbˌmiːt] , [dreɪnd] ['veri] [draɪ]
2 **cans** **crabmeat** **,** **drained** **very** **dry**
2 罐头 蟹肉 , 排水 非常 干燥

2罐蟹肉，沥干水分

½ [hed] [rɔː] ['kɑːliflaʊər]
½ **head** **raw** **cauliflower**
½ 头 生的 菜花

半个生花椰菜

¼ [kʌp] ['meɪəneɪz] [ɔ:r] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['mɔɪs(ə)n]
¼ cup mayonnaise or enough to moisten
¼ 杯子 蛋黄酱 或者 足够的 到 濡

1/4 杯蛋黄酱或足够润湿的量

[wʌn] ['ti:spu:n] ['kɜ:ri] ['paʊdər]
1 teaspoon curry powder
1 茶匙 咖喱 粉末

1茶匙咖喱粉

[wɑ:ʃ] [ænd; ənd][draɪ] ['kɑ:liflaʊər] [ænd; ənd] [tʃɑ:p] [faɪn] , [ɪn] ['blendər] .
Wash and dry cauliflower and chop fine , in blender .
洗 和 干燥 菜花 和 劈 美好的 , 在 混合器 .

将花椰菜洗净擦干，放入搅拌机中切碎。

[mɪks][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] .
Mix all ingredients .
混合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[fɔ:r; fər][ə; eɪ]['hɔtə(r)] [teɪst] [ˌeɪ di: 'di:][sʌm; səm] ['tʃɪli] [sɔ:s] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
For a hotter taste add some Chili Sauce if desired .
为了 一个 更热 品尝 添加 一些 辣椒 酱 如果 想要的 .

如果想要更辣的口味，可以加一些辣椒酱。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 28]
[页 -]

[第28页]

[kræb] [dɪ'vaɪn]
CRAB DIVINE
螃蟹 神圣的

螃蟹神灵

[ˌtu:'tu:][kænz] ['kræbˌmi:t] (7½ [ɑ:z] .)
2 cans crabmeat (7½ oz .)
2 罐头 蟹肉 (7½ 盎司 .)

2罐蟹肉（7½盎司）

[θri:][eɪt][ɑ:z] .
3 8 oz .
3 8 盎司 .

3 8 盎司

[kri:m] [tʃi:z] ['sɔfənd]
cream cheese softened
奶油 奶酪 软化

软化的奶油奶酪

[sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] ['meɪəneɪz]
6 tablespoons mayonnaise
6 汤匙 蛋黄酱

6汤匙蛋黄酱

¼ ['ti:spu:n] ['kɜ:ri] ['paʊdər]
¼ teaspoon curry powder
¼ 茶匙 咖喱 粉末

1/4茶匙咖喱粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1	**teaspoon**	**Worcestershire**	**Sauce**
1	茶匙	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

[wʌn] [θriː] [ɑːz] .

1	**3**	**oz**	**.**
1	3	盎司	.

3 盎司

['lemən] ['dʒeloʊ]

lemon	**jello**
柠檬	果冻

柠檬果冻

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld] ['wɔːtər]

2	**tablespoons**	**cold**	**water**
2	汤匙	寒冷的	水

2汤匙冷水

['sɔːfn] ['dʒeloʊ] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [hiːt] .

Soften	**jello**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**heat**	**.**
软化	果冻	在	寒冷的	水	和	热	.

将果冻用冷水软化，然后加热。

[mɪks] [təˈgeðər] [ɔːl] ['ʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn] [griːst] [moʊld] .

Mix	**together**	**all**	**other**	**ingredients**	**and**	**pack**	**in**	**greased**	**mold**	**.**
混合	一起	全部	其他	原料	和	盒	在	涂油	模具	.

将其他所有材料混合均匀，然后装入抹了油的模具中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] .

Serve	**with**	**crackers**	**.**
服务	和	饼干	.

配饼干食用。

['kæməmber] [tʃiːz] [bɔːl]

CAMEMBERT	**CHEESE**	**BALL**
卡门贝尔奶酪	奶酪	球

卡门贝尔奶酪球

[ˌtuːˈtuː] [eɪt] [ɑːz] .

2	**8**	**oz**	**.**
2	8	盎司	.

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz] ['sɔfənd]

cream	**cheese**	**softened**
奶油	奶酪	软化

软化的奶油奶酪

[wʌn] [bʌntʃ] [griːn] ['ʌnjən] [tɑːps]

1	**bunch**	**green**	**onion**	**tops**
1	束	绿色的	洋葱	最高额

把葱叶

[wʌn] [dʒɑːr] [oʊld] ['ɪŋglɪʃ] [tʃiːz]

1	**jar**	**Old**	**English**	**Cheese**
1	罐	老的	英语	奶酪

1罐老式英式奶酪

[wʌn][dʒɑːr]['roʊkə]

1	jar	Roka
1	罐	罗卡

罐 Roka

½ [raʊnd] [ʌv; əv] ['kæməmber] [tʃiːz]

½	round	of	Camembert	Cheese
½	圆形的	的	卡门贝尔奶酪	奶酪

半块卡门贝尔奶酪

[meɪk] [æt; ət] [liːst] [θriː] [deɪz] [ɪn] [æd'væns] .

Make	at	least	three	days	in	advance	.
制作	在	至少	三	天	在	进步	.

至少提前三天制作。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd][roʊl][ɪn][pɪ'kɑːnz] .

Mix	all	together	and	roll	in	pecans	.
混合	全部	一起	和	卷	在	山核桃	.

将所有材料混合，然后在山核桃碎中滚一滚。

[sɜːrv] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Serve	at	room	temperature	.
服务	在	房间	温度	.

室温下食用。

[kraʊt] [spred]

KRAUT	SPREAD
酸菜	传播

酸菜酱

[wʌn][lɑːrdʒ][kæn; kən] ['saʊərkraʊt] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [wel] [dreɪnd]

1	large	can	sauerkraut	finely	chopped	and	well	drained
1	大的	能	酸菜	精细地	切碎	和	出色地	排水

大罐酸菜，切碎并沥干水分

½ [kʌp] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɑːpt]

½	cup	onion	finely	chopped
½	杯子	洋葱	精细地	切碎

1/2 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [griːn] ['pepər] ['faɪnli] [tʃɑːpt]

½	cup	green	pepper	finely	chopped
½	杯子	绿色的	胡椒	精细地	切碎

1/2 杯切碎的青椒

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

1/2 杯糖

½ [kʌp] [ɔɪl]

½	cup	oil
½	杯子	油

1/2 杯油

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [tʃɪl] [æt; ət] [liːst] - ['aʊərz] .

Combine	ingredients	and	chill	at	least	12	hours	.
结合	原料	和	寒意	在	至少	-	小时	.

将所有材料混合，冷藏至少 12 小时。

[gʊd] [ɑːn] ['trɪskɪts] .

Good	on	triscuits	.
好的	在	饼干	.

配饼干很好吃。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 29]
[页 -]

[第29页]

[ə; eɪ][biː][siː][dɪp]
A B C DIP
一个 B C 蘸

ABC DIP

⅓ [kʌp] ['toʊstɪd] ['ɑːməndz]
⅓ cup toasted almonds
⅓ 杯子 烤过的 杏仁

1/4 杯烤杏仁

¾ [kʌp] ['meɪəneɪz]
¾ cup mayonnaise
¾ 杯子 蛋黄酱

3/4 杯蛋黄酱

- ['aʊnsɪz] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
12 ounces grated sharp cheddar cheese
- 盎司 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

12盎司磨碎的浓味切达奶酪

[θriː][strɪps] [kʊkt] ['beɪkən] , ['krʌmbld]
3 strips cooked bacon , crumbled
3 条状物 煮熟 熏肉 , 崩溃了

3条熟培根，切碎

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 tablespoon finely minced onion
1 汤匙 精细地 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[mɪks] [tə'geðər] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [wiːt] ['krækərz] .
Mix together all ingredients and serve on wheat crackers .
混合 一起 全部 原料 和 服务 在 小麦 饼干 .

将所有食材混合均匀，涂抹在小麦饼干上即可食用。

[kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [θriː] [deɪz] [ɪn] [æd'væns] .
Can be made three days in advance .
能 是 制成 三 天 在 进步 .

可以提前三天制作。

['tuːnə] ['tʃʌtni] [dɪp]
TUNA CHUTNEY DIP
金枪鱼 酸辣酱 蘸

金枪鱼酸辣酱

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 8 oz .
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream cheese
奶油 奶酪

奶油奶酪

¼ [kʌp] ['meɪəneɪz]
¼ cup mayonnaise
¼ 杯子 蛋黄酱

1/4 杯蛋黄酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
2 tablespoons prepared mustard
2 汤匙 准备 芥末

2汤匙芥末酱

¼ ['tiːspuːn] [kaɪ'en]
¼ teaspoon cayenne
¼ 茶匙 辣椒

1/4茶匙辣椒粉

[ˌtuː'tuː]['sɛvən][ɑːz] .
2 7 oz .
2 7 盎司 .

7 盎司

[kænz]['tuːnə]
cans tuna
罐头 金枪鱼

罐装金枪鱼

¼ [kʌp] ['tʃʌtni]
¼ cup chutney
¼ 杯子 酸辣酱

1/4 杯酸辣酱

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] .
Mix all ingredients together and serve with crackers .
混合 全部 原料 一起 和 服务 和 饼干 .

将所有食材混合均匀，配饼干食用。

['meksɪkən] ['pepər] [dɪp]
MEXICAN PEPPER DIP
墨西哥人 胡椒 蘸

墨西哥辣椒酱

[ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ][tə'meɪtoʊz] [piːld] [ænd; ənd] [tʃɑːpt]
2 large tomatoes peeled and chopped
2 大的 西红柿 去皮 和 切碎

2个大番茄，去皮切碎

[fɔːr] [tʃɑːpt] [griːn] ['ʌnjənz]
4 chopped green onions
4 切碎 绿色的 洋葱

4根切碎的青葱

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] [tʃɑːpt] [griːn] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] ([el] ['pæsoʊ])
1 small can chopped Green Chiles (El Paso)
1 小的 能 切碎 绿色的 辣椒 (埃尔 帕索)

1小罐切碎的青辣椒（埃尔帕索）

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] [tʃɑːpt] [raɪp] ['ɑːlɪvz]
1 small can chopped ripe olives
1 小的 能 切碎 成熟 橄榄

1小罐切碎的成熟橄榄

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]
3 tablespoons Olive oil
3 汤匙 橄榄 油

3汤匙橄榄油

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgər]
4 **teaspoons** **vinegar**
4 茶匙 醋

4茶匙醋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk][sɔːlt]
1 **teaspoon** **Garlic** **salt**
1 茶匙 蒜 盐

1茶匙蒜盐

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Mix **all** **ingredients** **together** **and** **chill** **.**
混合 全部 原料 一起 和 寒意 .

将所有材料混合均匀，冷藏备用。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tɔːr'tiːə] [tʃɪps] .
Serve **with** **Tortilla** **chips** **.**
服务 和 玉米饼 芯片 .

配玉米片食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **30** **]**
[页 -]

[第30页]

['kɜːri] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪp]
CURRY **VEGETABLE** **DIP**
咖喱 蔬菜 蘸

咖喱蔬菜蘸酱

[wʌn][kʌp] ['meɪəneɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Curry** **Powder**
1 茶匙 咖喱 粉末

1茶匙咖喱粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk][sɔːlt]
1 **teaspoon** **Garlic** **salt**
1 茶匙 蒜 盐

1茶匙蒜盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʌnjən] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **onion** **powder**
1 茶匙 洋葱 粉末

1茶匙洋葱粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['hɔːrsrædɪʃ] (['ɑːpʃən(ə)l])
1 **teaspoon** **Horseradish** **(** **optional** **)**
1 茶匙 辣根 (选修的)

1茶匙辣根（可选）

[wʌn] ['tiːspuːn] ['tærəgən] ['vɪnɪgər]
1 **teaspoon** **Tarragon** **vinegar**
1 茶匙 龙蒿 醋

1茶匙龙蒿醋

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [rɔː] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Combine **all** **ingredients** **and** **serve** **with** **raw** **vegetables** **.**
结合 全部 原料 和 服务 和 生的 蔬菜 .

将所有食材混合，与生蔬菜一起食用。

['spɪnɪtʃ]	[dɪp]	[fɔːr; fər]	['vedʒtəb(ə)lz]
SPINACH	**DIP**	**FOR**	**VEGETABLES**
菠菜	蘸	为了	蔬菜

菠菜蔬菜蘸酱

[wʌn]	['pækɪdʒ]	['froʊz(ə)n]	[tʃɑːpt]	['spɪnɪtʃ]
1	**package**	**frozen**	**chopped**	**spinach**
1	包裹	冷冻	切碎	菠菜

包冷冻切碎菠菜

[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	['meɪəneɪz]
2	**cups**	**mayonnaise**
2	杯子	蛋黄酱

杯蛋黄酱

[wʌn]	[kʌp]	[griːn]	['ʌnjənz]	(	[ə'baʊt]	[ˌtuːˈtuː]	['bʌntʃɪz]	)
1	**cup**	**green**	**onions**	**(**	**about**	**2**	**bunches**	**)**
1	杯子	绿色的	洋葱	(	关于	2	成捆	)

杯葱（约 2 把）

[wʌn]	['tiːspuːn]	[iːtʃ]	,	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['pepər]
1	**teaspoon**	**each**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**
1	茶匙	每个	,	盐	和	胡椒

盐和胡椒粉各1茶匙

[duː]	[nɑːt]	[kʊk]	['spɪnɪtʃ]	.
Do	**not**	**cook**	**spinach**	**.**
做	不是	厨师	菠菜	.

不要煮菠菜。

[θɔː]	[ænd; ənd]	['θɜːrəli]	[skwiːz]	['mɔɪstʃər]	[aʊt]	[bɪ'fɔːr]	['mɪksɪŋ]	[wɪð; wɪθ]	[rest]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]
Thaw	**and**	**thoroughly**	**squeeze**	**moisture**	**out**	**before**	**mixing**	**with**	**rest**	**of**	**ingredients**
解冻	和	彻底	挤	水分	出去	前	混合	和	休息	的	原料

.

:

.

解冻后，彻底挤干水分，然后再与其他食材混合。

[sɜːrv]	[wɪð; wɪθ]	[rɔː]	['vedʒtəb(ə)lz]	.
Serve	**with**	**raw**	**vegetables**	**.**
服务	和	生的	蔬菜	.

搭配生蔬菜食用。

['æntʃoʊvi]	-	[tʃiːz]	[dɪp]
ANCHOVY	**-**	**CHEESE**	**DIP**
凤尾鱼	-	奶酪	蘸

凤尾鱼奶酪蘸酱

[wʌn]	[eɪt]	[ɑːz]	.
1	**8**	**oz**	**.**
1	8	盎司	.

8 盎司

[kriːm]	[tʃiːz]	['sɔfənd]
cream	**cheese**	**softened**
奶油	奶酪	软化

软化的奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	[tʃɑːpt]	[griːn]	['ɑːlɪvz]
2	**tablespoons**	**chopped**	**green**	**olives**
2	汤匙	切碎	绿色的	橄榄

2汤匙切碎的青橄榄

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['æntʃoʊvi] [peɪst]
1 **tablespoon** **anchovy** **paste**
1 汤匙 凤尾鱼 粘贴

1汤匙凤尾鱼酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [snɪpt] [griːn] ['ʌnjən] [tɑːps]
1 **tablespoon** **snipped** **green** **onion** **tops**
1 汤匙 剪掉 绿色的 洋葱 最高额

1汤匙切碎的葱花

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]
1 **tablespoon** **milk**
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **teaspoon** **lemon** **juice**
1 茶匙 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
½ **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
½ 茶匙 伍斯特郡 酱

1/2茶匙伍斯特沙司

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Combine **all** **ingredients** **and** **beat** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
结合 全部 原料 和 打 直到 光 和 蓬松的 .

将所有材料混合，搅拌至蓬松轻盈。

[tʃɪl] - ['aʊərz] .
Chill **24** **hours** **.**
寒意 - 小时 .

冷藏24小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] [ɔːr] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Serve **with** **crackers** **or** **vegetables** **.**
服务 和 饼干 或者 蔬菜 .

可搭配饼干或蔬菜食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **31** **]**
[页 -]

[第31页]

['kɜːri] [bɔːl] [wɪð; wɪθ] ['tʃʌtni] [ænd; ənd] ['ɑːməndz]
CURRY **BALL** **WITH** **CHUTNEY** **AND** **ALMONDS**
咖喱 球 和 酸辣酱 和 杏仁

咖喱球配酸辣酱和杏仁

[ˌtuː'tuː] [eɪt] [ɑːz] .
2 **8** **oz** **.**
2 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz] ['sɔfənd]
cream **cheese** **softened**
奶油 奶酪 软化

软化的奶油奶酪

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɔːr] [mɔːr] [tuː; tə] [teɪst]
2 **tablespoons** **curry** **powder** **or** **more** **to** **taste**
2 汤匙 咖喱 粉末 或者 更多的 到 品尝

2汤匙咖喱粉，或根据口味添加更多

[wʌn][fɔːr][ɑːz] .
1 **4** **oz** **.**
1 4 盎司 .

4 盎司

['pækɪdʒ] [slaɪst] ['ɑːməndz]
package **sliced** **almonds**
包裹 切片 杏仁

包装切片杏仁

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[wʌn]['bɑːt(ə)l] ['kɜːri] [sɔːs] [ɔːr] ['tʃʌtni] [sɔːs]
1 **bottle** **curry** **sauce** **or** **chutney** **sauce**
1 瓶子 咖喱 酱 或者 酸辣酱 酱

1瓶咖喱酱或酸辣酱

[mɪks] [tə'geðər] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['kɜːri] .
Mix **together** **cream** **cheese** **and** **curry** **.**
混合 一起 奶油 奶酪 和 咖喱 .

将奶油奶酪和咖喱粉混合在一起。

[set][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [wen] [kuːl] [fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ][lɔːg] .
Set **in** **refrigerator** **,** **when** **cool** **form** **into** **a** **log** **.**
放 在 冰箱 , 什么时候 凉爽的 形式 进入 一个 日志 .

放入冰箱冷藏，冷却后塑成圆柱形。

['miːnwaɪl] [braʊn] ['ɑːməndz] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [dreɪn] [ɑːn]['peɪpər] ['taʊəl] .
Meanwhile **brown** **almonds** **in** **butter** **and** **drain** **on** **paper** **towel** **.**
同时 棕色的 杏仁 在 黄油 和 流走 在 纸 毛巾 .

同时，将杏仁用黄油煎至棕色，然后放在厨房纸巾上沥干油。

[wen] [bɔːl] [ɪz] [kuːl] [roʊl] [ɪn] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] .
When **ball** **is** **cool** **roll** **in** **almonds** **and** **refrigerate** **.**
什么时候 球 是 凉爽的 卷 在 杏仁 和 冷藏 .

面团冷却后，裹上杏仁碎，放入冰箱冷藏。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [pɔːr] ['bɑːt(ə)l][ʌv; əv] ['tʃʌtni] [ɔːr] ['kɜːri] [sɔːs] ['oʊvər][bɔːl] .
Just **before** **serving** **pour** **bottle** **of** **chutney** **or** **curry** **sauce** **over** **ball** **.**
只是 前 服务 倒 瓶子 的 酸辣酱 或者 咖喱 酱 超过 球 .

上菜前，将一瓶酸辣酱或咖喱酱淋在丸子上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sesəmi] ['krækərz] .
Serve **with** **sesame** **crackers** **.**
服务 和 芝麻 饼干 .

配芝麻饼干食用。

['tʃʌtni] ['oʊvər] [tʃiːz]
CHUTNEY **OVER** **CHEESE**
酸辣酱 超过 奶酪

奶酪上浇酸辣酱

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
shredded **cheddar** **cheese**
碎 切达干酪 奶酪

切达干酪丝

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri]
2 **tablespoons** **sherry**
2 汤匙 雪利酒

2汤匙雪利酒

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **curry** **powder**
1 茶匙 咖喱 粉末

1茶匙咖喱粉

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][paɪ] [pleɪt] .
Mix **all** **ingredients** **together** **and** **place** **in** **pie** **plate** **.**
混合 全部 原料 一起 和 地方 在 馅饼 盘子 .

将所有食材混合均匀，放入派盘中。

[æt; ət][læst] ['mɪnɪt] , [spred] [ɑːn][wʌn][lɑːrdʒ][dʒɑːr][ʌv; əv] ['tʃʌtni] .
At **last** **minute** **,** **spread** **on** **one** **large** **jar** **of** **chutney** **.**
在 最后的 分钟 , 传播 在 一 大的 罐 的 酸辣酱 .

最后，涂上一大罐酸辣酱。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] [griːn] ['ʌnjənz] [ɑːn][tɑːp] .
Add **chopped** **green** **onions** **on** **top** **.**
添加 切碎 绿色的 洋葱 在 顶部 .

撒上切碎的葱花。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['trɪskɪts] .
Serve **with** **Triscuits** **.**
服务 和 饼干 .

配全麦饼干食用。

['tuːnə] [peɪt]
TUNA **PATE**
金枪鱼 肉酱

金枪鱼酱

[wʌn][eɪt][ɑːz] .
1 **8** **oz** **.**
1 8 盎司 .

8 盎司

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɪli] [sɔːs]
2 **tablespoons** **chili** **sauce**
2 汤匙 辣椒 酱

2汤匙辣椒酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [snɪpt] ['pɑːrsli]
2 **tablespoons** **snipped** **parsley**
2 汤匙 剪掉 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **teaspoon** **instant** **minced** **onion**
1 茶匙 立即的 剁碎 洋葱

1茶匙速溶洋葱碎

½ ['tiːspuːn] ['bɑːtld] [hɑːt] ['pepər] [sɔːs]
½ **teaspoon** **bottled** **hot** **pepper** **sauce**
½ 茶匙 瓶装 热的 胡椒 酱

1/2茶匙瓶装辣椒酱

[ˌtuː'tuː] 6½ [ɑːz] .
2 **6½** **oz** **.**
2 6½ 盎司 .

6½盎司

[kænz]['tuːnə] [dreɪnd]
cans **tuna** **drained**
罐头 金枪鱼 排水

罐装金枪鱼沥干水分

[blend] [fɜːrst] [faɪv] [ɪn'griːdiənts] , ['grædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] ['tuːnə] .
Blend **first** **five** **ingredients** **,** **gradually** **stir** **in** **tuna** **.**
混合 第一的 五 原料 , 逐步地 搅拌 在 金枪鱼 .

前五种食材混合，然后逐渐拌入金枪鱼。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Beat **until** **blended** **.**
打 直到 混合 .

搅拌至混合均匀。

[pæk] [ɪn] [fɔːr] [kʌp] [moʊld] .
Pack **in** **four** **cup** **mold** **.**
盒 在 四 杯子 模具 .

将混合物装入四个杯状模具中。

[tʃɪl] ['θɜːrəli] .
Chill **thoroughly** **.**
寒意 彻底 .

彻底冷却。

[ʌn'moʊld] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] .
Unmold **and** **serve** **with** **crackers** **.**
脱模 和 服务 和 饼干 .

脱模后配饼干食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **32** **]**
[页 -]

[第32页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **33** **]**
[页 -]

[第33页]

['ɪndiən] ['tʃɪkɪn] [bɔːlz]
INDIAN **CHICKEN** **BALLS**
印度 鸡 球

印度鸡肉丸

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
4 **ounces** **cream** **cheese** **,** **softened**
4 盎司 奶油 奶酪 , 软化

4盎司软化的奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblspuːn] ['meɪəneɪz]
2 **tablespoon** **mayonnaise**
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː][faɪv] [aʊns] [kænz] ['tʃɪkɪn] [dreɪnd]
2 **5** **ounce** **cans** **chicken** **drained**
2 5 盎司 罐头 鸡 排水

2罐5盎司装鸡肉（沥干水分）

[wʌn][kʌp] [slaɪst] , [blæntʃt] ['ɑːməndz]
1 **cup** **sliced** **,** **blanched** **almonds**
1 杯子 切片 , 焯水 杏仁

1 杯切片去皮杏仁

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['tʃʌtni]
1 **tablespoon** **chopped** **chutney**
1 汤匙 切碎 酸辣酱

1汤匙切碎的酸辣酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
1 **tablespoon** **curry** **powder**
1 汤匙 咖喱 粉末

1汤匙咖喱粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

1/2茶匙盐

½ [kʌp] [fleɪkt] ['koʊkənʌt]
½ **cup** **flaked** **coconut**
½ 杯子 片状的 椰子

1/2 杯椰丝

[biːt] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Beat **cheese** **and** **mayonnaise** **until** **blended** **.**
打 奶酪 和 蛋黄酱 直到 混合 .

将奶酪和蛋黄酱搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][rest][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] , [ɪk'sept] ['koʊkənʌt] .
Add **rest** **of** **ingredients** **,** **except** **coconut** **.**
添加 休息 的 原料 , 除了 椰子 .

加入除椰子以外的所有其他食材。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Mix **well** **and** **chill** **for** **one** **hour** **.**
混合 出色地 和 寒意 为了 一 小时 .

搅拌均匀，冷藏一小时。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] - [bɔːlz] .
Shape **into** **36** **balls** **.**
形状 进入 - 球 .

揉成36个球。

[roʊl][ɪn]['koʊkənʌt][ænd; ənd] [tʃɪl] [θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Roll **in** **coconut** **and** **chill** **3** **to** **4** **hours** **before** **serving** **.**
卷 在 椰子 和 寒意 3 到 4 小时 前 服务 .

裹上椰蓉，冷藏 3 至 4 小时后即可食用。

['tʃʌtni] - ['tʃɪkɪn] [bɔːlz]
CHUTNEY **-** **CHICKEN** **BALLS**
酸辣酱 - 鸡 球

酸辣鸡肉丸

¼ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['tʃʌtni] [ɔ:r] ['tʃʌtni] [sɔ:s]

¼	cup	finely	chopped	chutney	or	chutney	sauce
¼	杯子	精细地	切碎	酸辣酱	或者	酸辣酱	酱

1/4 杯切碎的酸辣酱或酸辣酱汁

[wʌn][faɪv] [aʊns] [kæn; kən] ['tʃɪkɪn] [spred]

1	5	ounce	can	chicken	spread
1	5	盎司	能	鸡	传播

1罐5盎司鸡肉酱

[sɔ:lt] , [waɪt] ['pepər] [ænd; ənd] ['kɜ:ri] ['paʊdər] [tu:; tə] [teɪst]

salt	,	white	pepper	and	curry	powder	to	taste
盐	,	白色的	胡椒	和	咖喱	粉末	到	品尝

盐、白胡椒粉和咖喱粉适量

['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ɑ:məndz]

finely	chopped	almonds
精细地	切碎	杏仁

杏仁碎

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'sept] ['ɑ:məndz] .

Combine	all	ingredients	except	almonds	.
结合	全部	原料	除了	杏仁	.

将除杏仁外的所有材料混合在一起。

[tʃɪl] [ænd; ənd][fɔ:rm]['ɪntu:][bɔ:lz] .

Chill	and	form	into	balls	.
寒意	和	形式	进入	球	.

冷却后揉成球状。

['ʃɔ:rtli] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [roʊl] [bɔ:lz] [ɪn] [tʃɑ:pt] ['ɑ:məndz] .

Shortly	before	serving	roll	balls	in	chopped	almonds	.
不久	前	服务	卷	球	在	切碎	杏仁	.

上菜前不久，将面团球裹上杏仁碎。

['frɔ:sti] [greɪp] ['klʌstərz]

FROSTY	GRAPE	CLUSTERS
霜冻	葡萄	集群

霜冻葡萄串

[ˌtu:'tu:] [paʊndz] [red] , [gri:n] [ɔ:r] [blu:] [greɪps]

2	pounds	red	,	green	or	blue	grapes
2	磅	红色的	,	绿色的	或者	蓝色的	葡萄

2磅红葡萄、绿葡萄或蓝葡萄

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts] , ['slaɪtli] ['bi:tn]

2	egg	whites	,	slightly	beaten
2	蛋	白人	,	轻微地	被打败

2个蛋清，略微打散

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	package	lemon	flavored	gelatin
1	包裹	柠檬	调味	明胶

包柠檬味明胶

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən] [ɔ:r] ['nʌtmeg]

1	teaspoon	cinnamon	or	nutmeg
1	茶匙	肉桂	或者	肉豆蔻

1茶匙肉桂粉或肉豆蔻粉

['seprət] [greɪps] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['klʌstərz] .

Separate	grapes	into	small	clusters	.
分离	葡萄	进入	小的	集群	.

将葡萄分成小串。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][pæt][draɪ][wɪð; wɪθ]['peɪpər] ['tauəlz] .
Wash and pat dry with paper towels .
洗 和 拍 干燥 和 纸 毛巾 .

洗净后用纸巾轻轻拍干。

[dɪp] [greɪps] [ɪn] [eg] [waɪts] .
Dip grapes in egg whites .
蘸 葡萄 在 蛋 白人 .

将葡萄蘸上蛋清。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv]['dʒelətɪn][ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
Sprinkle with mixture of gelatin and spices .
撒 和 混合物 的 明胶 和 香料 .

撒上明胶和香料的混合物。

[draɪ][ɑːn] [keɪk] [ræks] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] .
Dry on cake racks in cool place .
干燥 在 蛋糕 货架 在 凉爽的 地方 .

放在蛋糕架上，置于阴凉处晾干。

[ðiːz] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ][naɪs][ə'raʊnd][ə; eɪ] [pʌntʃ] [boʊl][ɔːr][æz; əz][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ] [bə'feɪ] .
These are also nice around a punch bowl or as a garnish on a buffet .
这些 是 还 好的 大约 一个 冲床 碗 或者 作为 一个 装饰 在 一个 自助餐 .

这些也很适合放在潘趣酒碗周围，或者作为自助餐的装饰。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['sɝːvɪŋz] .
Makes about 12 servings .
制作 关于 - 份量 .

大约可供 12 人食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 34]
[页 -]

[第34页]

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] [stʌft] ['tʃeri] [tə'meɪtoʊz]
FILLING FOR STUFFED CHERRY TOMATOES
填充 为了 填充 樱桃 西红柿

酿樱桃番茄的馅料

[wʌn][lɑːrdʒ][ˌævə'kɑːdoʊ]
1 large avocado
1 大的 牛油果

1个大牛油果

½ [kʌp] [kriːmd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
½ cup creamed cottage cheese
½ 杯子 奶油 小屋 奶酪

1/2 杯奶油状乡村奶酪

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 teaspoon lemon juice
1 茶匙 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

圣诞老人精选：超过100种开(Santa's Sampler A Collection of over 100)

第3/3页

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [dɪl] [wiːd]
½ teaspoon Dill Weed
½ 茶匙 莳萝 杂草

1/2茶匙莳萝

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs]
Few drops onion juice
很少 滴 洋葱 汁

几滴洋葱汁

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [dɪl]
Garnish with Fresh Dill
装饰 和 新鲜的 莳萝

用新鲜莳萝装饰。

[teɪk] [ðə; ði]['sɛntɚz, 'sɛnɝz][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] .
Take the centers out of the tomatoes .
拿 这 中心 出去 的 这 西红柿 .

把番茄的芯挖出来。

[mɪks][ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Mix all other ingredients together until smooth .
混合 全部 其他 原料 一起 直到 光滑的 .

将所有其他材料混合搅拌至顺滑。

[fɪl] [ðə; ði]['sɛntɚz, 'sɛnɝz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [fʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] .
Fill the centers with a teaspoon full of the mixture .
充满 这 中心 和 一个 茶匙 满的 的 这 混合物 .

在中心填入一茶匙混合物。

['kjuːkʌmbər] [ɔːr] ['dɝːvz]
CUCUMBER HORS D'OEUVRES
黄瓜 马 开胃菜

黄瓜开胃小菜

[wʌn][loʊf] [θɪn] [slaɪst] [bred]
1 loaf thin sliced bread
1 面包 薄的 切片 面包

1条薄片面包

[ˌtuː'tuː]['kjuːkʌmbərz]
2 cucumbers
2 黄瓜

2根黄瓜

[wʌn][kʌp] ['meɪəneɪz]
1 cup mayonnaise
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [dɪl] [wiːd]
4 **tablespoons** **Dill** **Weed**
4 汤匙 莳萝 杂草

4汤匙莳萝

[wʌn][dʒɑːr]['keipəz]
1 **jar** **capers**
1 罐 刺山柑

1罐刺山柑

[teɪk] [θɪn] [slaɪst] [bred] [ænd; ənd] [trɪm] [krʌst] .
Take **thin** **sliced** **bread** **and** **trim** **crust** **.**
拿 薄的 切片 面包 和 修剪 地壳 .

取薄片面包，去掉面包皮。

[kʌt] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [raʊnd] ['kʌtər] .
Cut **them** **with** **round** **cutter** **.**
切 他们 和 圆形的 刀具 .

用圆形切模切出形状。

[spred] ['bʌtər] [ɑːn] [bred] [raʊndz] .
Spread **butter** **on** **bread** **rounds** **.**
传播 黄油 在 面包 回合 .

在面包片上涂抹黄油。

['kʌvər] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [dɪl] [wiːd] [mɪkst] .
Cover **butter** **with** **mayonnaise** **and** **dill** **weed** **mixed** **.**
覆盖 黄油 和 蛋黄酱 和 莳萝 杂草 混合 .

在黄油上涂抹蛋黄酱和莳萝碎。

[pleɪs] [θɪn] [slaɪs] [ʌv; əv]['kjuːkʌmbər][ɑːn][tɑːp] .
Place **thin** **slice** **of** **cucumber** **on** **top** **.**
地方 薄的 片 的 黄瓜 在 顶部 .

在上面放一片薄薄的黄瓜片。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][dæb][ʌv; əv] [dɪl] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [pleɪs] ['keɪpər][ɑːn][tɑːp] .
Cover **with** **dab** **of** **dill** **and** **mayonnaise** **mixture** **and** **place** **caper** **on** **top** **.**
覆盖 和 轻拍 的 莳萝 和 蛋黄酱 混合物 和 地方 跳跃 在 顶部 .

淋上少许莳萝和蛋黄酱混合物，再放上刺山柑。

[tʃɪpt] [biːf] [ænd; ənd] [dɪld] [griːn] [biːn] [ɔːr] ['dɜ˞ːvz]
CHIPPED **BEEF** **AND** **DILLED** **GREEN** **BEAN** **HORS** **D'OEUVRES**
缺口 牛肉 和 莳萝 绿色的 豆 马 开胃菜

碎牛肉和莳萝青豆开胃菜

[wʌn][kæn; kən][es] & ['dʌbljuː] [dɪld] [griːn] [biːnz]
1 **can** **S** **&** **W** **dilled** **green** **beans**
1 能 S & W 莳萝 绿色的 豆子

1罐S&W牌莳萝青豆

[ˌtuː'tuː]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [θɪn] [slaɪst] [kɔːrn] [biːf]
2 **packages** **thin** **sliced** **corn** **beef**
2 包裹 薄的 切片 玉米 牛肉

包薄切咸牛肉

[wʌn] [kən'teɪnər] [kræft] ['hɔːrsrædɪʃ] [ænd; ənd] [kriːm] [tʃiːz]
1 **container** **Kraft** **Horseradish** **and** **cream** **cheese**
1 容器 卡夫 辣根 和 奶油 奶酪

1盒卡夫辣根奶油奶酪

[spred] ['hɔːrsrædɪʃ] [ænd; ənd] [kriːm] [tʃiːz] [ɑːn] [biːf] .
Spread **horseradish** **and** **cream** **cheese** **on** **beef** **.**
传播 辣根 和 奶油 奶酪 在 牛肉 .

在牛肉上涂抹辣根和奶油奶酪。

[roʊl] [ə'raʊnd] [dɪld] [biːn] [ænd; ənd] [sɪ'kjʊr] [wɪð; wɪθ] ['tuːθpɪk] .

Roll	**around**	**dilled**	**bean**	**and**	**secure**	**with**	**toothpick**	**.**
卷	大约	莳萝	豆	和	安全的	和	牙签	.

将莳萝豆卷起来，用牙签固定。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**35**	**]**
[	页	-	]

[第35页]

['ɑːlɪv] [bred] [rɪŋ]

OLIVE	**BREAD**	**RING**
橄榄	面包	戒指

橄榄面包圈

[wʌn] 13¾ [ɑːz] .

1	**13¾**	**oz**	**.**
1	13¾	盎司	.

13¾盎司

['pækɪdʒ] [hɑːt][roʊl][mɪks]

package	**hot**	**roll**	**mix**
包裹	热的	卷	混合

包装热卷混合料

¾ [kʌps] [wɔːrm] ['bʌtərmɪlk]

¾	**cups**	**warm**	**buttermilk**
¾	杯子	温暖的	酪乳

3/4 杯温热的酪乳

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

2	**tablespoons**	**granulated**	**sugar**
2	汤匙	颗粒状	糖

2汤匙砂糖

¾ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [swɪs] [tʃiːz]

¾	**cup**	**shredded**	**Swiss**	**cheese**
¾	杯子	碎	瑞士	奶酪

3/4 杯瑞士碎奶酪

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]

¾	**cup**	**chopped**	**walnuts**
¾	杯子	切碎	核桃

3/4 杯切碎的核桃

¾ [kʌp] ['θɪnli] [slaɪst] [pɪ'mentoʊ] - [stʌft] ['ɑːlɪvz]

¾	**cup**	**thinly**	**sliced**	**pimento**	**-**	**stuffed**	**olives**
¾	杯子	薄薄的	切片	甜椒	-	填充	橄榄

ㅅ杯切成薄片的甜椒橄榄

['sprɪŋk(ə)l] [jiːst] [frʌm; frəm][roʊl][mɪks]['oʊvər] ['bʌtərmɪlk] .

Sprinkle	**yeast**	**from**	**roll**	**mix**	**over**	**buttermilk**	**.**
撒	酵母	从	卷	混合	超过	酪乳	.

将面包粉中的酵母撒在酪乳上。

['θɜːrəli] [blend] [ɪn] [eg] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

Thoroughly	**blend**	**in**	**egg**	**with**	**fork**	**.**
彻底	混合	在	蛋	和	叉	.

用叉子将鸡蛋充分拌入。

[set] [ə'saɪd] , [kuːl] [tuː; tə] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Set	aside	,	cool	to	room	temperature	.
放	旁边	, 凉爽的	到	房间	温度	.	

放置一旁，冷却至室温。

[mɪks] [tə'geðər] [roʊl] [mɪks] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [stɜːr] [ɪn] [tʃiːz] , ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] ['ɑːlɪvz] .

Mix	together	roll	mix	and	sugar	;	stir	in	cheese	,	walnuts	and	olives	.
混合	一起	卷	混合	和	糖	;	搅拌	在	奶酪	,	核桃	和	橄榄	.

将面包粉和糖混合；拌入奶酪、核桃和橄榄。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [doʊ] [klɪŋz] [tə'geðər] .

Add	liquid	ingredients	and	stir	until	dough	clings	together	.
添加	液体	原料	和	搅拌	直到	面团	黏附	一起	.

加入液体材料，搅拌至面团成团。

[tɜːrn] ['ɑːntə] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bred] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] [faɪv] [ɔːr] [sɪks] [taɪmz] .

Turn	onto	lightly	floured	bread	board	and	knead	5	or	6	times	.
转动	到	轻轻	撒了面粉	面包	木板	和	揉	5	或者	6	时代	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 5 到 6 次。

[pleɪs] [ɪn] ['bʌtərd] [boʊl] , ['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] , [ə'baʊt] 1½ ['aʊərz] .

Place	in	buttered	bowl	,	cover	and	let	stand	in	warm	place	until	doubled	,	about	1½	hours	.
地方	在	涂黄油的	碗	,	覆盖	和	让	站立	在	温暖的	地方	直到	双倍	,	关于	1½	小时	.

放入涂了黄油的碗中，盖上盖子，放在温暖的地方发酵至两倍大，大约 1.5 小时。

[ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] , [niːd] [eɪt] [ɔːr] - [taɪmz] .

On	lightly	floured	board	,	knead	8	or	10	times	.
在	轻轻	撒了面粉	木板	,	揉	8	或者	-	时代	.

在撒了少许面粉的案板上，揉面 8 到 10 次。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [roʊl] [ə'baʊt] - [tuː; tə] - [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [wel] ['bʌtərd] [bʊnt] [pæn] .

Shape	into	roll	about	16	to	18	inches	long	and	place	in	well	buttered	bundt	pan	.
形状	进入	卷	关于	-	到	-	英寸	长的	和	地方	在	出色地	涂黄油的	邦特蛋糕	平底锅	.

将面团卷成约 16 至 18 英寸长的卷状，放入涂有黄油的环形蛋糕模具中。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [siːl] ['ɛndz] [tə'geðər] .

Be	sure	to	seal	ends	together	.
是	当然	到	海豹	结束	一起	.

务必将两端密封在一起。

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] , [ə'baʊt] - [mɪn] .

Cover	and	let	stand	in	warm	place	until	doubled	,	about	45	min	.
覆盖	和	让	站立	在	温暖的	地方	直到	双倍	,	关于	-	最小	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵至两倍大，大约 45 分钟。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [fɪl] [ðə; ði] [pæn] .

It	will	not	fill	the	pan	.
它	将要	不是	充满	这	平底锅	.

它不会把锅装满。

[beɪk] [ɪn] [prɪ] - ['hiːtɪd] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	pre	-	heated	oven	at	325	degrees	for	about	35	to	40	minutes	.
烤	在	预	-	加热	烤箱	在	-	学位	为了	关于	-	到	-	分钟	.

在预热至 325 度的烤箱中烘烤约 35 至 40 分钟。

[tɜːrn] ['ɑːntə] ['waɪər] [ræk] [tuː; tə] [kuːl] .

Turn	onto	wire	rack	to	cool	.
转动	到	金属丝	架子	到	凉爽的	.

取出后放在晾架上冷却。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['beɪkən] - ['tʃedər] [spred] .
Serve with bacon - cheddar spread .
服务 和 熏肉 - 切达干酪 传播 .

佐以培根切达奶酪酱食用。

['beɪkən] - ['tʃedər] [tʃiːz] [spred]
BACON - CHEDDAR CHEESE SPREAD
熏肉 - 切达干酪 奶酪 传播

培根切达奶酪酱

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['tʃedər] [tʃiːz] ([eɪt][ɑːz] .)
2 cups shredded cheddar cheese (8 oz .)
2 杯子 碎 切达干酪 奶酪 (8 盎司 .)

杯切碎的切达干酪（8 盎司）

⅓ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
⅓ cup dairy sour cream
⅓ 杯子 奶制品 酸的 奶油

1/4 杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [griːn] ['ʌnjən]
2 tablespoons finely chopped green onion
2 汤匙 精细地 切碎 绿色的 洋葱

2汤匙切碎的葱

[sɪks]['slaɪsɪz] [kʊkt] ['beɪkən] , ['krʌmbld]
6 slices cooked bacon , crumbled
6 切片 煮熟 熏肉 , 崩溃了

6片熟培根，切碎

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Mix all ingredients together .
混合 全部 原料 一起 .

将所有材料混合在一起。

[hæv; həv][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] [spred] [ɑːn]['slaɪsɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɑːlɪv] [bred] [rɪŋ] .
Have at room temperature to spread on slices of the olive bread ring .
有 在 房间 温度 到 传播 在 切片 的 这 橄榄 面包 戒指 .

室温下涂抹在橄榄面包圈切片上即可。

[dɪl] ['pɪkəlz] [ænd; ənd] [biːf] [ræp]
DILL PICKLES AND BEEF WRAP
莳萝 泡菜 和 牛肉 裹

莳萝泡菜牛肉卷

[wʌn] ['pækɪdʒ] [tʃɪpt] [biːf]
1 package chipped beef
1 包裹 缺口 牛肉

包牛肉碎

[wʌn][θriː][ɑːz] . ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
1 3 oz . package cream cheese , softened
1 3 盎司 . 包裹 奶油 奶酪 , 软化

包 3 盎司的软化奶油奶酪

[wʌn][dʒɑːr] ['miːdiəm] [saɪzd] [dɪl] ['pɪkəlz]
1 jar medium sized dill pickles
1 罐 中等的 尺寸 莳萝 泡菜

1罐中等大小的莳萝泡菜

[spred] [kriːm] [tʃiːz] [ɑːn] [piːs] [ʌv; əv] [tʃɪpt] [biːf] .
Spread cream cheese on piece of chipped beef .
传播 奶油 奶酪 在 片 的 缺口 牛肉 .

在牛肉丁上涂抹奶油奶酪。

[ræp] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [dɪl] ['pɪkl] .
Wrap **around** **a** **dill** **pickle** **.**
裹 大约 一个 莳萝 泡菜 .

用锡纸包住一根酸黄瓜。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [slaɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Chill **and** **slice** **into** **small** **pieces** **.**
寒意 和 片 进入 小的 件 .

冷却后切成小块。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **36** **]**
[页 -]

[第36页]

[kriːm] [pʌfs]
CREAM **PUFFS**
奶油 泡芙

奶油泡芙

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]
1 **cup** **flour**
1 杯子 面粉

杯面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ **cup** **butter**
½ 杯子 黄油

1/2 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] & [fɔːr] [egz]
1 **cup** **boiling** **water** **&** **4** **eggs**
1 杯子 沸腾 水 & 4 鸡蛋

杯沸水和 4 个鸡蛋

[kəm'baɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ɪn] ['sɔːspæn] ; [kiːp] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['bʌtər] [ɪz] [meltid]
Combine **shortening** **and** **water** **in** **saucepan** **;** **keep** **over** **low** **heat** **until** **butter** **is** **melted**
结合 缩短 和 水 在 平底锅 ; 保持 超过 低的 热 直到 黄油 是 融化
.
:
.

将起酥油和水放入平底锅中；用小火加热至黄油融化。

[sɪft] ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] [tuː; tə] ['wɔːtər] ['mɪkstʃər] ,
Sift **flour** **and** **salt** **together** **and** **add** **all** **at** **one** **time** **to** **water** **mixture** **,**
筛 面粉 和 盐 一起 和 添加 全部 在 一 时间 到 水 混合物 ,

将面粉和盐一起过筛，然后一次性加入到水混合物中。

['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [bɔːl] [ænd; ənd] [liːvz] [ðə; ðɪ] [saɪd]
stirring **vigorously** **over** **low** **heat** **until** **mixture** **forms** **a** **ball** **and** **leaves** **the** **side**
搅拌 大力 超过 低的 热 直到 混合物 表格 一个 球 和 树叶 这 边
[ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [pæn] .
of **the** **pan** **.**
的 这 平底锅 .

小火快速搅拌，直到混合物成团并脱离锅边。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [kuːl] ['slaɪtli] .

Remove	**from**	**heat**	**and**	**cool**	**slightly**	**.**
消除	从	热	和	凉爽的	轻微地	.

离火，稍稍冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['θɜːrəli] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**thoroughly**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	,	殴打	彻底	后	每个	添加	.

将鸡蛋一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .

Beat	**until**	**smooth**	**and**	**thick**	**.**
打	直到	光滑的	和	厚的	.

搅拌至顺滑浓稠。

[drɑːp] ½ ['tiːspuːn] ['mɪkstʃər][ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] , [ə'baʊt] 1½ [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] .

Drop	**½**	**teaspoon**	**mixture**	**on**	**greased**	**cookie**	**sheet**	**,**	**about**	**1½**	**inches**	**apart**	**.**
降低	½	茶匙	混合物	在	涂油	曲奇饼	床单	,	关于	1½	英寸	除	.

将 1/2 茶匙混合物滴在涂了油的烤盘上，每个混合物之间间隔约 1 1/2 英寸。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [biːdz] [ʌv; əv] ['mɔɪstʃər] [noʊ][lɔːŋgər] [ə'pɪr]

Bake	**at**	**425**	**degrees**	**for**	**20**	**minutes**	**or**	**until**	**beads**	**of**	**moisture**	**no**	**longer**	**appear**
烤	在	-	学位	为了	-	分钟	或者	直到	珠子	的	水分	不	更长	出现

[ɑːn] ['sɜːrfɪs] .

on	**surface**	**.**
在	表面	.

在 425 度下烘烤 20 分钟，或直至表面不再出现水珠。

[duː] [nɑːt] ['oʊpən] [dɔːr] [tuː; tə]['ʌv(ə)n] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] .

DO	**NOT**	**OPEN**	**DOOR**	**TO**	**OVEN**	**DURING**	**BAKING**	**.**
做	不是	打开	门	到	烤箱	期间	烘烤	.

烘烤过程中请勿打开烤箱门。

[kuːl] , [splɪt][ænd; ənd] [fɪl] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Cool	**,**	**split**	**and**	**fill**	**just**	**before**	**serving**	**.**
凉爽的	,	分裂	和	充满	只是	前	服务	.

冷却后切开，上桌前再填馅。

[pʌfs] [meɪ] [biː; bi] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] , ['tuːnə][ɔːr][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] .

Puffs	**may**	**be**	**filled**	**with**	**chicken**	**salad**	**,**	**tuna**	**or**	**one**	**of**	**the**	**following**	**.**
泡芙	可能	是	已填	和	鸡	沙拉	,	金枪鱼	或者	一	的	这	下列的	.

泡芙可以包鸡肉沙拉、金枪鱼或以下其中一种馅料。

[bluː] [tʃiːz] ['fɪlɪŋ]

BLUE	**CHEESE**	**FILLING**
蓝色的	奶酪	填充

蓝纹奶酪馅料

[wʌn][faɪv][ɑːz] .

1	**5**	**oz**	**.**
1	5	盎司	.

1.5盎司

[dʒɑːr] [bluː] [tʃiːz] [spred] , ['sɔfənd]

jar	**blue**	**cheese**	**spread**	**,**	**softened**
罐	蓝色的	奶酪	传播	,	软化

罐装蓝纹奶酪酱，软化

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1	**teaspoon**	**Worcestershire**	**sauce**
1	茶匙	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

½ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kri:m]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

1/2 杯乳酸奶油

[kri:m] [tʃi:z] [spred] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .
Cream cheese spread until smooth .
奶油 奶酪 传播 直到 光滑的 .

奶油奶酪涂抹至顺滑。

[blend] [ɪn] [sɔ:s] [ænd; ənd] ['saʊər] [kri:m] .
Blend in sauce and sour cream .
混合 在 酱 和 酸的 奶油 .

加入酱汁和酸奶油拌匀。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [fɪl] [pʌfs] .
Chill until ready to fill puffs .
寒意 直到 准备好 到 充满 泡芙 .

冷藏至准备填充泡芙时。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [pə'pri:kə] [ɔ:r] ['pɑ:rsli] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Garnish with paprika or parsley , if desired .
装饰 和 辣椒 或者 香菜 , 如果 想要的 .

根据个人喜好，可撒上辣椒粉或欧芹碎装饰。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] .
Makes 1 cup .
制作 1 杯子 .

可制成1杯。

['kræbˌmi:t] ['fɪlɪŋ]
CRABMEAT FILLING
蟹肉 填充

蟹肉馅

[wʌn] [kʌp] ['kræbˌmi:t]
1 cup crabmeat
1 杯子 蟹肉

杯蟹肉

[wʌn] [θri:] [ɑ:z] . ['pækɪdʒ] [kri:m] [tʃi:z]
1 3 oz . package cream cheese
1 3 盎司 . 包裹 奶油 奶酪

包 3 盎司奶油奶酪

½ [kʌp] ['saʊər] [kri:m]
½ cup sour cream
½ 杯子 酸的 奶油

1/2 杯酸奶油

½ ['ti:spu:n] ['kɜ:ri]
½ teaspoon curry
½ 茶匙 咖喱

½茶匙咖喱

[wʌn] ['ti:spu:n] ['tʃʌtni]
1 teaspoon chutney
1 茶匙 酸辣酱

1茶匙酸辣酱

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[mɪks][ɔ:l] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stʌf] [ɪn] [pʌfs] .
Mix **all** **together** **and** **stuff** **in** **puffs** **.**
混合 全部 一起 和 东西 在 泡芙 .

将所有材料混合，然后包入泡芙中。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 37]
[页 -]

[第37页]

[ʃrɪmp] - [tʃi:z] ['fɪlɪŋ]
SHRIMP **-** **CHEESE** **FILLING**
虾 - 奶酪 填充

虾仁芝士馅

½ [kʌp] [fleɪkt] [kʊkt] [ʃrɪmp]
½ **cup** **flaked** **cooked** **shrimp**
½ 杯子 片状的 煮熟 虾

1/2 杯熟虾片

[wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɑ:pt] [pɪ'mentoʊ]
1 **tablespoon** **chopped** **pimento**
1 汤匙 切碎 甜椒

1汤匙切碎的甜椒

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən] [dʒu:s]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['meɪəneɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

¼ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [ʃɑ:rp] ['tʃedər] [tʃi:z]
¼ **cup** **shredded** **sharp** **Cheddar** **cheese**
¼ 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

1/4 杯切碎的浓味切达奶酪

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst]
salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[mɪks][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [fɪl] [pʌfs] .
Mix **all** **ingredients** **and** **fill** **puffs** **.**
混合 全部 原料 和 充满 泡芙 .

将所有材料混合，然后填充泡芙。

[ɪg'zɑ:tɪk] ['tʃɪkɪn] ['sæləd]
EXOTIC **CHICKEN** **SALAD**
异域风情 鸡 沙拉

异域风味鸡肉沙拉

[fɔ:r] [paʊndz] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [brest]
4 **pounds** **cooked** **chicken** **breast**
4 磅 煮熟 鸡 胸部

4磅熟鸡胸肉

[ˌtu:'tu:] [smɔ:l] ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] ['slɪvərd] ['ɑ:məndz]
2 **small** **packages** **slivered** **almonds**
2 小的 包裹 切片 杏仁

2小包杏仁片

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['meɪəneɪz]
2 **cups** **mayonnaise**
2 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
1 **tablespoon** **curry** **powder**
1 汤匙 咖喱 粉末

1汤匙咖喱粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔɪ] [sɔːs]
2 **tablespoons** **soy** **sauce**
2 汤匙 大豆 酱

2汤匙酱油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [θɪn] [slaɪst] ['seləri]
2 **cups** **thin** **sliced** **celery**
2 杯子 薄的 切片 芹菜

杯切成薄片的芹菜

[ˌtuːˈtuː][sɪks][ɑːz] .
2 **6** **oz** **.**
2 6 盎司 .

6 盎司

[kænz]['wɔːtər] ['tʃesˌnʌt] [slaɪst] ['θɪnli]
cans **water** **chestnuts** **sliced** **thinly**
罐头 水 栗子 切片 薄薄的

罐装荸荠切成薄片

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [fɪl] [pʌfs] .
Mix **all** **ingredients** **together** **and** **fill** **puffs** **.**
混合 全部 原料 一起 和 充满 泡芙 .

将所有材料混合均匀，然后填入泡芙中。

['pɪkld] ['mʌʃrʊmz]
PICKLED **MUSHROOMS**
腌制 蘑菇

腌蘑菇

½ [paʊnd] ['mʌʃrʊmz]
½ **pound** **mushrooms**
½ 磅 蘑菇

1/2磅蘑菇

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
2 **cups** **boiling** **water**
2 杯子 沸腾 水

杯沸水

⅔ [kʌp]['saɪdər] ['vɪnɪgər]
⅔ **cup** **cider** **vinegar**
⅔ 杯子 苹果酒 醋

2⁄3 杯苹果醋

[sɪks] ['pepəkɔ:nz]
6 **peppercorns**
6 胡椒粒

6粒胡椒粒

[wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən]
1 **sliced** **onion**
1 切片 洋葱

1个切片洋葱

[wʌn] [sprɪg] ['pɑ:rsli]
1 **sprig** **parsley**
1 枝 香菜

枝欧芹

[wʌn] [beɪ] [li:f]
1 **bay** **leaf**
1 湾 叶子

1片月桂叶

¼ ['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **celery** **salt**
¼ 茶匙 芹菜 盐

1/4茶匙芹菜盐

¼ [kʌp] [ɔɪl]
¼ **cup** **oil**
¼ 杯子 油

1/4 杯油

[kli:n] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [stemz] .
Clean **mushrooms** **and** **remove** **stems** **.**
干净的 蘑菇 和 消除 茎 .

清洗蘑菇并去除菌柄。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] , ['sɪmər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cover **with** **boiling** **water** **and** **salt** **,** **simmer** **5** **minutes** **.**
覆盖 和 沸腾 水 和 盐 , 煨 5 分钟 .

倒入沸水和盐，小火煮5分钟。

[dreɪn] .
Drain **.**
流走 .

流走。

[bɔɪl] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['si:zniŋz] - ['mɪnɪts] .
Boil **vinegar** **and** **seasonings** **10** **minutes** **.**
熬 醋 和 调味料 - 分钟 .

将醋和调味料煮沸 10 分钟。

[pɔ:r] ['oʊvər] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔ:r; fər] - ['aʊərz] .
Pour **over** **mushrooms** **and** **refrigerate** **for** **24** **hours** **.**
倒 超过 蘑菇 和 冷藏 为了 - 小时 .

将酱汁淋在蘑菇上，放入冰箱冷藏24小时。

[dreɪn] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .
Drain **before** **serving** **.**
流走 前 服务 .

食用前沥干水分。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **38** **]**
[页 -]

[第38页]

['mɛrəˌneɪtɪd] ['kærəts]
MARINATED **CARROTS**
腌制 胡萝卜

腌胡萝卜

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['kærəts] [kʊkt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌn'tɪl] ['berli] ['tendər]
2 **pounds** **carrots** **cooked** **in** **small** **pieces** **until** **barely** **tender**
2 磅 胡萝卜 煮熟 在 小的 件 直到 仅仅 投标

2磅胡萝卜切成小块，煮至刚熟。

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] ['greɪtɪd]
1 **medium** **onion** **grated**
1 中等的 洋葱 磨碎的

1个中等大小的洋葱磨碎

[wʌn] [griːn] ['pepər] [daɪst]
1 **green** **pepper** **diced**
1 绿色的 胡椒 切丁

1个青椒切丁

[wʌn] [kʌp] ['seləri] [daɪst]
1 **cup** **celery** **diced**
1 杯子 芹菜 切丁

杯芹菜丁

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] ['kærəts] .
Bring **to** **boil** **the** **following** **ingredients** **and** **pour** **over** **carrots** **.**
带来 到 熬 这 下列的 原料 和 倒 超过 胡萝卜 .

将下列食材煮沸，然后浇在胡萝卜上。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔːr; fər] - ['aʊərz] .
Refrigerate **for** **24** **hours** **.**
冷藏 为了 - 小时 .

冷藏24小时。

[wʌn] [kæn; kən] [tə'meɪtoʊ] [suːp] , [ˌʌndaɪ'luːtɪd]
1 **can** **tomato** **soup** **,** **undiluted**
1 能 番茄 汤 , 未稀释的

1罐未稀释的番茄汤

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

1/2 杯糖

¾ [kʌp] ['saɪdər] ['vɪnɪgər]
¾ **cup** **Cider** **vinegar**
¾ 杯子 苹果酒 醋

3/4 杯苹果醋

½ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
½ **cup** **salad** **oil**
½ 杯子 沙拉 油

1/2 杯沙拉油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
1 **tablespoon** **prepared** **mustard**
1 汤匙 准备 芥末

1汤匙芥末酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **tablespoon** **Worcestershire** **sauce**
1 汤匙 伍斯特郡 酱

1汤匙伍斯特沙司

[ʃrɪmp] ['waiki,kiː; ,waiki'kiː]
SHRIMP **WAIKIKI**
虾 威基基

威基基虾

[kʊk] [wʌn] [paʊnd] [ʃrɪmp] .
Cook **one** **pound** **shrimp** **.**
厨师 一 磅 虾 .

煮一磅虾。

[hæv] [ə; eɪ][lɑːrdʒ]['paɪnæp(ə)l]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [skuːp] [aʊt] [miːt] , [dis'kɑːdɪŋ] [kɔːr] , [ænd; ənd]
Halve **a** **large** **pineapple** **lengthwise** **,** **scoop** **out** **meat** **,** **discarding** **core** **,** **and**
一半 一个 大的 菠萝 纵向 , 舀 出去 肉 , 丢弃 核 , 和
[kʌt] [miːt] ['ɪntuː][baɪt] [saɪz] ['piːsɪz] .
cut **meat** **into** **bite** **size** **pieces** **.**
切 肉 进入 咬 尺寸 件 .

将一个大菠萝纵向切成两半，挖出果肉，丢弃果芯，然后将果肉切成一口大小的块。

[spɪr] [iːtʃ] [ʃrɪmp] [ɑːn] ['tuːθpɪk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] [hiːp] ['ɪntuː][wʌn]
Spear **each** **shrimp** **on** **toothpick** **with** **a** **piece** **of** **pineapple** **,** **and** **heap** **into** **one**
矛 每个 虾 在 牙签 和 一个 片 的 菠萝 , 和 堆 进入 一
['paɪnæp(ə)l] [ʃel] .
pineapple **shell** **.**
菠萝 壳 .

用牙签将每只虾串上一块菠萝，然后堆放在一个菠萝壳里。

[ɪn] ['ʌðər] [ʃel] , [pleɪs] [dɪp] [meɪd] [ʌv; əv] :
In **other** **shell** **,** **place** **dip** **made** **of** **:**
在 其他 壳 , 地方 蘸 制成 的 :

换个角度，蘸料由以下材料制成：

¾ [kʌp]['saʊər] [kriːm]
¾ **cup** **sour** **cream**
¾ 杯子 酸的 奶油

3/4 杯酸奶油

¼ [kʌp] ['meɪəneɪz]
¼ **cup** **mayonnaise**
¼ 杯子 蛋黄酱

1/4 杯蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['hɔːrsrædɪʃ]
1 **tablespoon** **horseradish**
1 汤匙 辣根

1汤匙辣根

[bə'loʊnjə] [ˌkɔːnə'kəʊpiːəz]
BOLOGNA **CORNUCOPIAS**
博洛尼亚 丰饶角

博洛尼亚玉米饼

[eɪt]['slaɪsɪz][bə'loʊnjə]
8 **slices** **bologna**
8 切片 博洛尼亚

片博洛尼亚香肠

[wʌn] ['pækɪdʒ] (7½ [ɑːz] .)
1 **package** **(7½ oz .)**
1 包裹 (7½ 盎司 .)

包（7½ 盎司）

['fɑːrmɚz] [tʃiːz]
farmers **cheese**
农民 奶酪

农家奶酪

[wʌn] ['ʌnjən] [mɪnst]
1 **onion** **minced**
1 洋葱 剁碎

1个洋葱切碎

[ˌtuː'tuː] ['teɪblspuːn] [mɪnst] [griːn] ['pepər]
2 **tablespoon** **minced** **green** **pepper**
2 汤匙 剁碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[dæʃ] [pə'priːkə]
Dash **paprika**
短跑 辣椒

少许辣椒粉

[kʌt] [bə'loʊnjə]['slaɪsɪz][ɪn][hæf] .
Cut **bologna** **slices** **in** **half** **.**
切 博洛尼亚 切片 在 一半 .

将博洛尼亚香肠片切成两半。

[roʊl] [iːtʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ][ˌkɔːnə'kəʊpiːəz][ænd; ənd][kloʊz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tuːθpɪk] .
Roll **each** **into** **a** **cornucopias** **and** **close** **with** **a** **toothpick** **.**
卷 每个 进入 一个 丰饶角 和 关闭 和 一个 牙签 .

将每份面团卷成丰饶角状，并用牙签封口。

[kəm'baɪn] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks][ʌn'tɪl] [smuːð] .
Combine **other** **ingredients** **and** **mix** **until** **smooth** **.**
结合 其他 原料 和 混合 直到 光滑的 .

加入其他配料，搅拌至顺滑。

[spuːn] ['ɪntuː][ˌkɔːnə'kəʊpiːəz][ænd; ənd] [tʃɪl] .
Spoon **into** **cornucopias** **and** **chill** **.**
勺子 进入 丰饶角 和 寒意 .

用勺子舀入玉米粒容器中，冷藏。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 39]
[页 -]

[第39页]

[spaɪst] ['ʃeri]
SPICED **SHERRIED**
加香料 雪利酒

香料雪莉酒

['wɔːlnʌts]
WALNUTS
核桃

核桃

1½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1½ cup brown sugar
1½ 杯子 棕色的 糖

1½ 杯红糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃeri]
¼ cup sherry
¼ 杯子 雪利酒

1/4 杯雪利酒

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pʌmpkɪn] [paɪ] [spaɪs]
1 tablespoon pumpkin pie spice
1 汤匙 南瓜 馅饼 香料

1汤匙南瓜派香料

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
2 tablespoons light corn syrup
2 汤匙 光 玉米 糖浆

2汤匙浅色玉米糖浆

[θriː] [kʌps] ['wɔːlnʌt] [hævz]
3 cups walnut halves
3 杯子 核桃 一半

杯核桃仁

['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
granulated sugar
颗粒状 糖

砂糖

[blend] [braʊn] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['ʃeri] , [spaɪs] [ænd; ənd] [kɔːrn] ['sɪrəp] .
Blend brown sugar , salt , sherry , spice and corn syrup .
混合 棕色的 糖 , 盐 , 雪利酒 , 香料 和 玉米 糖浆 .

将红糖、盐、雪利酒、香料和玉米糖浆混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːlnʌts] .
Add walnuts .
添加 核桃 .

加入核桃。

[roʊl] [nʌts] [ɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [draɪ] [ˌoʊvər'naɪt] [ɑːn] [wæks] ['peɪpər] .
Roll nuts in sugar and dry overnight on wax paper .
卷 坚果 在 糖 和 干燥 过夜 在 蜡 纸 .

把坚果裹上糖，放在蜡纸上晾干过夜。

- ['mɪkstʃər]
HARRIETT'S MIXTURE
- 混合物

哈里特的混合饮料

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
6 tablespoons butter
6 汤匙 黄油

6汤匙黄油

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
4 teaspoons Worcestershire sauce
4 茶匙 伍斯特郡 酱

4茶匙伍斯特沙司

[wʌn] ['tiːspuːn] ['siːznd] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **seasoned** **salt**
1 茶匙 经验丰富的 盐

1茶匙调味盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [raɪs] [tʃɛks]
2 **cups** **Rice** **Chex**
2 杯子 米 切克斯

杯 Rice Chex

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [wiːt] [tʃɛks]
2 **cups** **Wheat** **Chex**
2 杯子 小麦 切克斯

2 杯全麦脆片

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɔːrn] [tʃɛks]
2 **cups** **Corn** **Chex**
2 杯子 玉米 切克斯

杯玉米脆片

¾ [kʌp] ['sɔːltɪd] [nʌts]
¾ **cup** **salted** **nuts**
¾ 杯子 咸的 坚果

3/4 杯咸坚果

[wʌn] [kʌp] [stɪk] ['pretsəlz]
1 **cup** **stick** **pretzels**
1 杯子 戳 椒盐卷饼

杯棒状椒盐脆饼

[melt] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wustəʃiə] [sɔːs] .
Melt **butter** **,** **add** **salt** **and** **Worcestershire** **sauce** **.**
熔化 黄油 , 添加 盐 和 伍斯特郡 酱 .

融化黄油，加入盐和伍斯特沙司。

[ˌeɪ diː 'diː] [rest] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['piːsɪz] [ɑːr; ər] ['koʊtɪd] .
Add **rest** **of** **ingredients** **and** **heat** **until** **all** **pieces** **are** **coated** **.**
添加 休息 的 原料 和 热 直到 全部 件 是 涂层 .

加入剩余的配料，加热至所有食材都裹上酱汁。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **at** **250** **degrees** **for** **45** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以250度烘烤45分钟。

[stɜːr] ['evri] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Stir **every** **fifteen** **minutes** **.**
搅拌 每一个 十五 分钟 .

每隔十五分钟搅拌一次。

[pleɪs] [ɑːn] ['peɪpər] ['tauəlz] [tuː; tə] [kuːl] .
Place **on** **paper** **towels** **to** **cool** **.**
地方 在 纸 毛巾 到 凉爽的 .

放在纸巾上冷却。

['bɑːbikjuːd] [pɪ'kɑːnz]
BARBECUED **PECANS**
烧烤 山核桃

烤山核桃

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

⅓ [kʌp] [ˈwustəʃiə] [sɔːs]
⅓ cup Worcestershire sauce
⅓ 杯子 伍斯特郡 酱

1/4 杯伍斯特沙司

- [ˈdæʃɪz] [təˈbæskoʊ] [sɔːs]
10 dashes Tabasco sauce
- 破折号 塔巴斯科辣椒酱 酱

10滴塔巴斯科辣椒酱

[fɔːr] [kʌps] [pɪˈkɑːn] [hævz]
4 cups pecan halves
4 杯子 胡桃 一半

杯半颗山核桃

[melt] [ˈbʌtər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] .
Melt butter , add other ingredients .
熔化 黄油 , 添加 其他 原料 .

融化黄油，加入其他配料。

[beɪk] [ɪn] - [dɪˈgriː] [ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .
Bake in 270 degree oven for 15 minutes .
烤 在 - 程度 烤箱 为了 - 分钟 .

在270度烤箱中烘烤15分钟。

[teɪk] [aʊt] , [sɔːlt][æz; əz] [ˈniːdɪd] .
Take out , salt as needed .
拿 出去 , 盐 作为 需要 .

取出，根据需要加盐。

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə][ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər] [əˈnʌðər] - [ˈmɪnɪts] .
Return to oven for another 15 minutes .
返回 到 烤箱 为了 其他 - 分钟 .

放回烤箱再烤15分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kuːl] [ɑːn][ˈpeɪpər] [ˈtauəlz] .
Drain and cool on paper towels .
流走 和 凉爽的 在 纸 毛巾 .

沥干水分，放在纸巾上冷却。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 40]
[页 -]

[第40页]

[ˈfɪŋgər] [ˈbrɑːkəli]
FINGER BROCCOLI
手指 西兰花

手指西兰花

[wɑːʃ] [tuː] [ˈbʌntʃɪz] [ʌv; əv] [freʃ] [ˈbrɑːkəli] .
Wash two bunches of fresh broccoli .
洗 二 成捆 的 新鲜的 西兰花 .

洗净两束新鲜西兰花。

[kʌt] [ɔːf] [ˈflaʊərɪts] [ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː][baɪt] - [saɪz] [ˈpiːsɪz] .
Cut off flowerets and cut into bite - size pieces .
切 离开 小花 和 切 进入 咬 - 尺寸 件 .

将小花切下，再切成一口大小的块。

[stemz] [meɪ] [biː; bi] [seɪvd] [tuː; tə] [kʊk] [ɔːr][juːz][ɪn] [suːp] .
Stems may be saved to cook or use in soup .
茎 可能 是 已保存 到 厨师 或者 使用 在 汤 .

茎可以留着烹饪或用来煲汤。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ˌmærɪ'neɪd] :
Make **the** **following** **marinade** **:**
制作 这 下列的 腌料 :

制作以下腌料:

½ [kʌp] [waɪt] ['vɪnɪgər]
½ **cup** **white** **vinegar**
½ 杯子 白色的 醋

1/2 杯白醋

½ [kʌp] ['saɪdər] ['vɪnɪgər]
½ **cup** **cider** **vinegar**
½ 杯子 苹果酒 醋

1/2 杯苹果醋

[wʌn] [kʌp] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]
1 **cup** **olive** **oil**
1 杯子 橄榄 油

杯橄榄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [dɪl] [wiːd]
1 **tablespoon** **dill** **weed**
1 汤匙 莳萝 杂草

1汤匙莳萝

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌem es 'dʒiː]
1 **tablespoon** **MSG**
1 汤匙 味精

1汤匙味精

[wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ; [sɔːlt] , ['pepər] , ['gɑːrlɪk] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **each** **;** **salt** **,** **pepper** **,** **garlic** **powder**
1 茶匙 每个 ; 盐 , 胡椒 , 蒜 粉末

盐、胡椒粉、蒜粉各1茶匙

[wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] , [kʌt] ['ɪntuː] [fɔːθs]
1 **clove** **garlic** **,** **cut** **into** **fourths**
1 丁香 蒜 , 切 进入 第四部分

1瓣大蒜，切成四瓣

[pleɪs] ['brɑːkəli] [ɪn] [lɑːrdʒ] [kən'teɪnər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd] ,
Place **broccoli** **in** **large** **container** **with** **a** **tight** **fitting** **lid** **,**
地方 西兰花 在 大的 容器 和 一个 紧的 配件 盖 ,

将西兰花放入带密封盖的大容器中，

[sʌtʃ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['plæstɪk] ½ ['gælən] [aɪs] [kriːm] ['kɑːrtn] .
such **as** **a** **plastic** **½** **gallon** **ice** **cream** **carton** **.**
这样的 作为 一个 塑料 ½ 加仑 冰 奶油 纸盒 .

例如一个半加仑的塑料冰淇淋盒。

[pɔːr] [ˌmærɪ'neɪd] ['oʊvər] ['brɑːkəli] .
Pour **marinade** **over** **broccoli** **.**
倒 腌料 超过 西兰花 .

将腌料淋在西兰花上。

['mærɪneɪt] [fɔːr; fər] - ['aʊərz] , ['tɜːrnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrtn] ['friːkwəntli] [ɔːr] ['stɜːrɪŋ] ['brɑːkəli] .
Marinate **for** **24** **hours** **,** **turning** **the** **carton** **frequently** **or** **stirring** **broccoli** **.**
腌制 为了 - 小时 , 转弯 这 纸盒 频繁地 或者 搅拌 西兰花 .

腌制 24 小时，期间经常翻动纸盒或搅拌西兰花。

[rɪ'muːv] ['gɑːrlɪk]['æftər] - ['aʊərz] .
Remove garlic after 12 hours .
消除 蒜 后 - 小时 .

12小时后取出大蒜。

['mɛrəˌneɪtɪd] [ʃrɪmp]
MARINATED SHRIMP
腌制 虾

腌虾

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
2 tablespoons vinegar
2 汤匙 醋

2汤匙醋

⅓ [kʌp] [ɔɪl]
⅓ cup oil
⅓ 杯子 油

1/4 杯油

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
1 teaspoon paprika
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

¼ [kʌp] [strɔːŋ] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
¼ cup strong prepared mustard
¼ 杯子 强的 准备 芥末

1/4 杯浓芥末酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp] [griːn] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn]
½ cup green onions , chopped very fine
½ 杯子 绿色的 洋葱 , 切碎 非常 美好的

1/2 杯切碎的葱花

¼ [kʌp] ['pɑːrsli] , [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn]
¼ cup parsley , chopped very fine
¼ 杯子 香菜 , 切碎 非常 美好的

1/4 杯欧芹，切碎

½ [kʌp] ['seləri] , [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn]
½ cup celery , chopped very fine
½ 杯子 芹菜 , 切碎 非常 美好的

1/2 杯芹菜，切碎

['mærɪneɪt] [wʌn] [paʊnd] [ʃrɪmp] [ɪn] [ə'bʌv] ['mɪkstʃər] [ˌoʊvər'naɪt] .
Marinate 1 pound shrimp in above mixture overnight .
腌制 1 磅 虾 在 多于 混合物 过夜 .

将1磅虾用上述混合物腌制过夜。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .
Serve with toothpicks .
服务 和 牙签 .

用牙签串起来食用。

['ɑːrtɪtʃoʊk] - ['brʌsəl] [spraʊts]
ARTICHOKE - BRUSSEL SPROUTS
朝鲜蓟 - 布鲁塞尔 芽苗菜

朝鲜蓟-抱子甘蓝

[wʌn][kæn; kən] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['hɑːrts] ([dreɪnd])
1 can artichoke hearts (drained)
1 能 朝鲜蓟 心 (排水)

1罐洋蓟心（沥干水分）

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['froʊz(ə)n] ['brʌsəl] [spraʊts] ([kʊk] ['fɑːloʊɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz])
1 package frozen brussel sprouts (cook following directions)
1 包裹 冷冻 布鲁塞尔 芽苗菜 (厨师 下列的 方向)

1 包冷冻抱子甘蓝（按说明烹制）

[wʌn] [smɔːl] ['bɑːt(ə)l] ['wɪʃboʊn] ['dresɪŋ]
1 small bottle Wishbone dressing
1 小的 瓶子 许愿骨 敷料

1小瓶Wishbone沙拉酱

[pɔːr] ['oʊvər] [prɪ'perd] ['vedʒtəb(ə)lz] , ['sprɪŋk(ə)l] [dɪl] [ɑːn][tɑːp] .
Pour over prepared vegetables , sprinkle dill on top .
倒 超过 准备 蔬菜 , 撒 莳萝 在 顶部 .

将酱汁淋在准备好的蔬菜上，撒上莳萝碎。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .
Refrigerate and serve with toothpicks .
冷藏 和 服务 和 牙签 .

冷藏后用牙签串起来食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 41]
[页 -]

[第41页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 42]
[页 -]

[第42页]

[red] ['pepər] ['dʒeli]
RED PEPPER JELLY
红色的 胡椒 果冻

红辣椒果冻

- [red] ['pepərz] [graʊnd] [ɪn] [miːt] ['greɪndər]
12 red peppers ground in meat grinder
- 红色的 辣椒 地面 在 肉 磨床

12个红辣椒用绞肉机绞碎

[ˌtuː'tuː][hɑːt] ['pepərz] [graʊnd]
2 hot peppers ground
2 热的 辣椒 地面

2个辣椒磨碎

['sɛvən] [kʌps] ['ʃʊgər]
7 cups sugar
7 杯子 糖

7杯糖

[wʌn][sɪks][ɑːz] .
1 6 oz .
1 6 盎司 .

6 盎司

['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
bottle Certo
瓶子 塞托

瓶装 Certo

1½ [kʌps] ['saɪdər] ['vɪnɪgər]
1½ cups cider vinegar
1½ 杯子 苹果酒 醋

1½ 杯苹果醋

[wʌn][bɑːks][ʌv; əv]['pærəfɪn]
1 box of paraffin
1 盒子 的 石蜡

1盒石蜡

[pleɪs] ['evriθɪŋ] , [ɪk'sept]['tʃɛrtoʊ][ɑːn] [haɪ] [hiːt] .
Place everything , except Certo on high heat .
地方 一切 , 除了 塞托 在 高的 热 .

除了 Certo 之外，将所有食材放在高温下加热。

[stɜːr][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd][fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] .
Stir and boil hard for ten minutes .
搅拌 和 熬 难的 为了 十 分钟 .

搅拌并大火煮沸十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['bɑːt(ə)l][ʌv; əv]['tʃɛrtoʊ][ænd; ənd][stɜːr] - ['mɪnɪts] .
Add bottle of Certo and stir 10 minutes .
添加 瓶子 的 塞托 和 搅拌 - 分钟 .

加入一瓶 Certo，搅拌 10 分钟。

['leɪdl] ['ɪntuː]['sterəlaɪzd]['dʒeli] ['glæsɪz] [ænd; ənd] [siːl] [wɪð; wɪθ]['pærəfɪn] [ɪ'miːdiətli] .
Ladle into sterilized jelly glasses and seal with paraffin immediately .
勺子 进入 已灭菌 果冻 眼镜 和 海豹 和 石蜡 立即地 .

舀入已消毒的果冻杯中，并立即用石蜡密封。

[hɑːt] [spaɪst] [tiː]
HOT SPICED TEA
热的 加香料 茶

热香料茶

2⅓ [kʌps] ['ʃʊgər]
2⅓ cups sugar
2⅓ 杯子 糖

2½ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [tæŋ]
2 cups Tang
2 杯子 唐

杯唐饮料

¾ [kʌp] ['ɪnstənt] [tiː]
¾ cup instant tea
¾ 杯子 立即的 茶

3/4 杯速溶茶

[wʌn] ['pækɪdʒ] [ˌlemə'neɪd] [mɪks]
1 package lemonade mix
1 包裹 柠檬水 混合

包柠檬水冲剂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kloʊv]
½ teaspoon clove
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

[mɪks][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɔ:r] [ɪn] ['taɪtli] ['kʌvərd] [dʒɑ:r] .

Mix	**all**	**ingredients**	**together**	**and**	**store**	**in**	**tightly**	**covered**	**jar**	**.**
混合	全部	原料	一起	和	店铺	在	紧紧	涵盖	罐	.

将所有材料混合均匀，装入密封罐中保存。

[pʊt] [tu:] ['ti:spu:n] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd] [pɔ:r] [ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] .

Put	**two**	**teaspoons**	**in**	**a**	**cup**	**and**	**pour**	**in**	**hot**	**water**	**.**
放	二	茶匙	在	一个	杯子	和	倒	在	热的	水	.

将两茶匙粉末放入杯中，倒入热水。

['ka:luə]

KAHLUA

卡鲁瓦咖啡酒

咖啡利口酒

[bɔɪl] [ɪn] 1½ [kʌps] [ʌv; əv]['wɔ:tər] 3¾ [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [ɪntʃ] [lɔ:ŋ] [pi:s]

Boil	**in**	**1½**	**cups**	**of**	**water**	**3¾**	**cups**	**granulated**	**sugar**	**and**	**add**	**1**	**inch**	**long**	**piece**
熬	在	1½	杯子	的	水	3¾	杯子	颗粒状	糖	和	添加	1	英寸	长的	片

[ʌv; əv] [və'nɪlə] [bi:n] ,

of	**vanilla**	**bean**	**,**
的	香草	豆	,

将 1½ 杯水、3¾ 杯砂糖煮沸，加入 1 英寸长的香草荚。

[kʌt] ['ɪntu:][θri:] ['pi:sɪz] .

cut	**into**	**3**	**pieces**	**.**
切	进入	3	件	.

切成3块。

[let] ['sɪmər] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Let	**simmer**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
让	煨	为了	-	分钟	.

小火慢炖20分钟。

[dɪ'zɑ:lv] 6½ ['teɪbəlˌspu:nz] ['ɪnstənt] ['kɔ:fi] (['ju:bən]) [ɪn] ½ [kʌp]['wɔ:tər] .

Dissolve	**6½**	**tablespoons**	**instant**	**coffee**	**(**	**Yuban**	**)**	**in**	**½**	**cup**	**water**	**.**
溶解	6½	汤匙	立即的	咖啡	(	尤班	)	在	½	杯子	水	.

将 6½ 汤匙速溶咖啡（Yuban）溶于½ 杯水中。

[streɪn] ['ʃʊgər] - ['sɪrəp] [θru:] [tʃi:z] [klɔ:θ] [ænd; ənd][let] [ku:l] .

Strain	**sugar**	**-**	**syrup**	**through**	**cheese**	**cloth**	**and**	**let**	**cool**	**.**
拉紧	糖	-	糖浆	通过	奶酪	布	和	让	凉爽的	.

将糖浆用纱布过滤，然后放凉。

[wen] [ku:l] , [ˌeɪ di: 'di:] ['kɔ:fi] [ænd; ənd]['wɔ:tər]['mɪkstʃər][ænd; ənd][wɪð; wɪθ] 3½ [kʌps] - [pər'sent]

When	**cool**	**,**	**add**	**coffee**	**and**	**water**	**mixture**	**and**	**with**	**3½**	**cups**	**100**	**percent**
什么时候	凉爽的	,	添加	咖啡	和	水	混合物	和	和	3½	杯子	-	百分比

['vɑ:dkə][ænd; ənd][wʌn][ti:'ɛs'pi:] .

Vodka	**and**	**1**	**tsp**	**.**
伏特加酒	和	1	茶匙	.

冷却后，加入咖啡和水的混合物，以及 3½ 杯 100% 伏特加和 1 茶匙。

['glɪsərɪn] [ænd; ənd][let][stænd][ɪn] [glæs] ['bɑ:t(ə)l][fɔ:r; fər] [tu:] [wi:ks] .

glycerin	**and**	**let**	**stand**	**in**	**glass**	**bottle**	**for**	**two**	**weeks**	**.**
甘油	和	让	站立	在	玻璃	瓶子	为了	二	周	.

加入甘油，置于玻璃瓶中静置两周。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**43**	**]**
[	页	-	]

['ɔrɪndʒ]	[ænd; ənd]	[spaɪs]	['sentɪd]	['ʃʊgər]
ORANGE	**AND**	**SPICE**	**SCENTED**	**SUGAR**
橙子	和	香料	香味	糖

橙香香料味糖

[wʌn]	[kʌp]	['ʃʊgər]
1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn]	['teɪblspuːn]	['greɪtɪd]	['ɔrɪndʒ]	[piːl]
1	**tablespoon**	**grated**	**orange**	**peel**
1	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

1汤匙磨碎的橙皮

½	['tiːspuːn]	['sɪnəmən]
½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

¼	['tiːspuːn]	[graʊnd]	['nʌtmeg]
¼	**teaspoon**	**ground**	**nutmeg**
¼	茶匙	地面	肉豆蔻

1/4茶匙磨碎的肉豆蔻

¼	['tiːspuːn]	['kɑːrdəməm]
¼	**teaspoon**	**cardamom**
¼	茶匙	小豆蔻

1/4茶匙豆蔻

⅛	['tiːspuːn]	[graʊnd]	['dʒɪndʒər]
⅛	**teaspoon**	**ground**	**ginger**
⅛	茶匙	地面	姜

1/4茶匙姜粉

[hiːt]	['ʌv(ə)n]	[tuː; tə]	-	[dɪ'griːz]	.
Heat	**oven**	**to**	**200**	**degrees**	**.**
热	烤箱	到	-	学位	.

将烤箱预热至200度。

[kəm'baɪn]	[ɪn'griːdiənts]	[ɪn]	[ə; eɪ]	['beɪkɪŋ]	[pæn]	[eɪt]	×	[eɪt]	×	[ˌtuː'tuː]	[ænd; ənd]	[hiːt]	[fɔːr; fər]	-	['mɪnɪts]
Combine	**ingredients**	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**and**	**heat**	**for**	**15**	**minutes**
结合	原料	在	一个	烘烤	平底锅	8	×	8	×	2	和	热	为了	-	分钟

['stɜːrɪŋ]	[ə'keɪʒ(ə)nəli]	.
stirring	**occasionally**	**.**
搅拌	偶尔	.

将所有食材放入 8 × 8 × 2 的烤盘中，加热 15 分钟，期间偶尔搅拌。

[kuːl]	.
Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[pɔːr]	['mɪkstʃər]	['ɪntuː]	['blendər]	[ænd; ənd]	[rʌn]	[ɑːn]	[loʊ]	[spiːd]	[tɪl]	['ʃʊgər]	[ɪz]	[faɪn]	.
Pour	**mixture**	**into**	**blender**	**and**	**run**	**on**	**low**	**speed**	**till**	**sugar**	**is**	**fine**	**.**
倒	混合物	进入	混合器	和	跑步	在	低的	速度	直到	糖	是	美好的	.

将混合物倒入搅拌机，低速搅拌至糖粒细腻。

[stɔːr]	[ɪn]	['taɪtli]	['kʌvərd]	[kən'teɪnər]	[ɪn]	[ə; eɪ]	[kuːl]	[draɪ]	[pleɪs]	.
Store	**in**	**tightly**	**covered**	**container**	**in**	**a**	**cool**	**dry**	**place**	**.**
店铺	在	紧紧	涵盖	容器	在	一个	凉爽的	干燥	地方	.

请置于密封容器中，存放于阴凉干燥处。

[juːz] [tuː; tə] ['swiːtn] ['kɔːfi] , [tiː] , ['æpəlˌsɔːs] , [freʃ] ['æplz] [ɔːr] ['sprɪŋk(ə)l] [ɑːn] ['pænkeɪks] , ['wɔfəlz]

Use	**to**	**sweeten**	**coffee**	**,**	**tea**	**,**	**applesauce**	**,**	**fresh**	**apples**	**or**	**sprinkle**	**on**	**pancakes**	**,**	**waffles**
使用	到	甜味	咖啡	,	茶	,	苹果酱	,	新鲜的	苹果	或者	撒	在	煎饼	,	华夫饼

[ɔːr] [frentʃ] [toʊst] .

or	**french**	**toast**	**.**
或者	法语	吐司	.

可用于给咖啡、茶、苹果酱、新鲜苹果增添甜味，或撒在煎饼、华夫饼或法式吐司上。

[kæ'feɪ] [ˌeɪ 'juː] [lɛ]

CAFE	**AU**	**LAIT**
咖啡店	澳大利亚	牛奶

咖啡欧蕾

¼ [kʌp] ['nes(ə)l] [kwɪk]

¼	**cup**	**Nestle**	**Quick**
¼	杯子	雀巢	快的

1/4 杯雀巢速溶咖啡

½ [kʌp] ['mæksɪm] ['kɔːfi]

½	**cup**	**Maxim**	**coffee**
½	杯子	格言	咖啡

半杯马克西姆咖啡

½ [kʌp] [kɑfiːmeɪt]

½	**cup**	**Coffeemate**
½	杯子	咖啡伴侣

1/2 杯咖啡伴侣

[θriː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

3	**teaspoons**	**cinnamon**
3	茶匙	肉桂

3茶匙肉桂

[mɪks] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn] [glæs] [dʒɑːr] .

Mix	**and**	**store**	**in**	**glass**	**jar**	**.**
混合	和	店铺	在	玻璃	罐	.

混合后装入玻璃罐保存。

[juːz] [wʌn] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn] [pər] [kʌp] .

Use	**one**	**rounded**	**teaspoon**	**per**	**cup**	**.**
使用	一	圆润	茶匙	每	杯子	.

每杯使用一满茶匙。

['siːznd] [sɔːlt]

SEASONED	**SALT**
经验丰富的	盐

调味盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [sɔːlt]

2	**cups**	**salt**
2	杯子	盐

杯盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['gɑːrlɪk] ['paʊdər]

1	**tablespoon**	**garlic**	**powder**
1	汤匙	蒜	粉末

1汤匙蒜粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʌnjən] ['paʊdər]

1	**tablespoon**	**onion**	**powder**
1	汤匙	洋葱	粉末

1汤匙洋葱粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ə'regənoʊ] , [krʌʃt]
1 **tablespoon** **oregano** **,** **crushed**
1 汤匙 牛至 , 碎

1汤匙牛至碎

¼ [kʌp] [pə'priːkə]
¼ **cup** **paprika**
¼ 杯子 辣椒

1/4 杯辣椒粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pepər]
2 **tablespoons** **pepper**
2 汤匙 胡椒

2汤匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1 **teaspoon** **nutmeg**
1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['seləri] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['paʊdər]
1 **tablespoon** **celery** **salt** **and** **chili** **powder**
1 汤匙 芹菜 盐 和 辣椒 粉末

1汤匙芹菜盐和辣椒粉

¼ [kʌp] [em] . [es] . [dʒiː] .
¼ **cup** **M** **.** **S** **.** **G** **.**
¼ 杯子 M . S . G .

1/4 杯味精

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn] [kən'teɪnər] .
Mix **all** **ingredients** **and** **store** **in** **container** **.**
混合 全部 原料 和 店铺 在 容器 .

将所有材料混合，然后装入容器保存。

[juːz] [ɑːn] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [miːt] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .
Use **on** **vegetables** **and** **meat** **while** **cooking** **.**
使用 在 蔬菜 和 肉 尽管 烹饪 .

烹饪时可用于蔬菜和肉类。

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['ɑːbviəs] ['erərz] [ɪn] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['spelɪŋ] [hæv; həv] [bɪn] [fɪkst] .
Obvious **errors** **in** **punctuation** **and** **spelling** **have** **been** **fixed** **.**
明显的 错误 在 标点 和 拼写 有 到过 固定的 .

标点符号和拼写中的明显错误已修正。

[ðə; ði] [stɪk] [ʌv; əv] ['sɔfənd] ['bʌtər] [ɪn] [ðə; ði] [tʃiːz] [skwer] ['resəpi] [wʌz; wəz] [ˌhænd'rɪt(ə)n] ['ɪntuː]
The **stick** **of** **softened** **butter** **in** **the** **Cheese** **Squares** **recipe** **was** **handwritten** **into**
这 戳 的 软化 黄油 在 这 奶酪 正方形 食谱 曾是 手写 进入
[ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] .
the **original** **.**
这 原来的 .

奶酪方块食谱中提到的软化黄油是手写在原食谱上的。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神